



von: Rüdiger Martens
aus: Altenberge

„Wenn es draußen ungemütlich wird, gönne ich mir warme Gaumenfreuden.“

Verführerisch duftende Teigkugeln locken zum Schmauss

DUKATENBUCHTELN

1. Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Hefe in die Milch bröckeln und auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und Hefmilch, zimmertemperierte Butter, Zucker, Prise Salz, Vanillemark, Zitronenabrieb und 2 Eigelbe dazu geben und rund 5 Minuten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.
2. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und für 30 Minuten im Backofen bei 30 Grad gehen lassen. Eine ofenfeste Form mit 30 Gramm zimmerwarmer Butter einfetten. Den Hefeteig ordentlich durchkneten und auf einer ganz leicht bemehlten Arbeitsfläche in rund 1 cm dicke Walzen ausrollen.
3. Danach 20-Gramm-Stücke schneiden und auf der Arbeitsfläche mit einer Hand zu Kugeln formen. Diese eng an eng in die ofenfeste Form legen, mit 30 Gramm flüssiger Butter bestreichen und für 20 Minuten im Backofen bei 30 Grad gehen lassen.
4. Zunächst die Buchteln aus dem Ofen nehmen, diesen auf 160 Grad Heißluft vorheizen um die Buchteln dann rund 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.
5. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, mit 30 Gramm flüssiger Butter bestreichen und großzügig mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen. Danach die Buchteln auskühlen lassen, bis sie lauwarm sind. Nun die Buchteln auseinanderbrechen und auf Tellern servieren.

Vorbereitung:	90 Minuten
Backzeit:	20-30 Minuten bei 160 Grad
Temperatur:	160 Grad Heißluft

Für 8 Personen:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 34 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Abrieb von einer 1 Zitrone
- 2 Eier Größe M
- Zimt-Zucker Mischung
- 120 g Butter zum Bestreichen

Dazu passt eine
frische Vanillesauce
oder Marillenkompott

