

Buchtelkranz

Dessert

Brot&Gebäck

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

Winter

ZUBEREITUNG



Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Ein Teigstück 5 mm dick rund ausrollen und etwas Füllung in die Mitte geben. Die Teigränder über der Füllung zusammenschlagen und leicht zusammendrücken. Die Buchteln in eine befettete, bemehlte Kranzkuchenform (26 Ø cm) legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teigstücke und Füllung aufgebraucht sind. Die Oberfläche mit Butter gut bestreichen und an einem warmen Ort 35 Min. gehen lassen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 C° ca. 30 Min backen. Die abgekühlten Buchteln vorsichtig aus der Form stürzen und mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipp: Mit Vanillesoße servieren.



ZUTATEN



500 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Germ

100 g weiche Butter

80 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale

4 Dotter

1/4 l lauwarme Milch

350 g abgetropfte Komottkirschen

200 g Kirschkonfitüre

50 g gemahlener Mohn

etwas Staubzucker

etwas zerlassene Butter