



## **Klassische süße Buchteln**

Für 12-16 Stück

### **Zutaten:**

#### **Hefeteig**

42 g Hefe  
20 g Wasser  
80 g Zucker  
500 g Mehl  
220 g Milch  
1 Ei  
1 TL Salz  
120 g Butter (weich)

#### **Für die Form**

2 EL Butter (weich)

#### **Zum Bestreichen und Bestreuen**

40 g Butter (flüssig)  
2 EL Puderzucker

#### **Tipp:**

200 g Marmelade nach Wahl oder Nuss-Nougat-Creme

### **Zubereitung:**

#### **Klassische süße Buchteln / Grundrezept**

#### **Hefeteig**

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

### **Buchteln formen**

Fette eine Ofenform mit der Butter. Teile den Teig in 12-16 gleichgroße Portionen und forme sie jeweils zu einer Kugel.

**Tipp:** Fülle sie nach Belieben mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme.

### **Buchteln backen**

Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Bestreiche die Buchteln mit der flüssigen Butter. Stelle sie dann in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne Dampfstoß Stufe 3 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat. Nimm die Buchteln aus dem Ofen und bestreue sie zum Servieren mit Puderzucker.