



Buchteln mit Apfelfüllung

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
40 Minuten

 Gärzeit
90 Minuten

 Backzeit
25- 30 Minuten

 Temperatur
200° O/U

 Portion/ Größe
12 Stück

Zutaten

Teig

500 gr Weizenmehl (Typ 550)
80 gr weiche Butter/ Margarine
20 gr frische Hefe
60 gr Zucker
220 ml lauwarme Milch
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz

Füllung

500 gr Äpfel
30 gr Speisestärke
60 gr brauner Rohrzucker
450 ml Apfelsaft
1 Tl. Zitronenextrakt
1 Tl. Zimt
1 Pkg. Vanillezucker
(optional Bourbon)



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Hefe darauf bröckeln. Die Maschine auf kleinster Stufe einschalten. Salz, Zucker, Vanillezucker hinzugeben und verrühren. Nach und nach Milch, Ei und Butter dazu geben. Du musst den Teig beobachten und schauen, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. 10 Minuten kneten lassen.

Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine bemehlte Fläche legen. 60 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und ganz klein würfeln. Apfelsaft mit der Speisestärke, beiden Zuckersorten, Zitronenextrakt und Zimt in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eine Konsistenz wie Pudding hat. Danach die Äpfel unterrühren und eine Minute weiter köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen bis der Teig aufgeht.

Danach den Teig in 12 gleichgroße Stücke aufteilen. Bei mir waren es 73gr pro Teigling. Die Stücke einzeln durchkneten, rundwirken und zugedeckt nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200° O/U vorheizen. Eine Form (ca. 32*24 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Teiglinge einzeln viereckig ca. 3 mm dünn ausrollen und je 1,5- 2 Esslöffel von der Füllung darauf legen. Die Ecken wie ein Bündel zusammenklappen und mit den Fingern gründlich zusammendrücken, damit die Füllung nicht ausläuft. Die kleine „Päckchen“ nebeneinander mit dem Schluss nach unten in die Form legen.

Bis wir mit dem letzten Stück fertig sind, sind die Buchteln sicher schon wieder gewachsen und wir können sie in den Ofen schieben. Ca. 25-30 Minuten backen und noch heiß mit Puderzucker bestreuen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

