

Buchteln

Zutaten für 6-8 Personen

500	g	Mehl	
1	TL	Salz	
4	EL	Zucker	
1	EL	Zimt	
20	g	Hefe, zerbröckelt	Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen
75	g	Butter, weich	
2	dl	Milch	
1		Ei, verklopft	Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
		Aprikosen- und Zwetschgenkonfitüre	Teig zu einer Teigrolle formen. Diese in etwa ein Dutzend Scheiben schneiden, flach drücken. Je einen Teelöffel Konfitüre in die Mitte der Rondelle geben, Teigränder über der Füllung zusammendrücken, zu Kugeln formen. Mit Naht nach unten in eine gebutterte Form legen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
75	g	Butter, flüssig	Mit flüssiger Butter bestreichen. 20 Minuten bei 200°C backen.
		Puderzucker	Lauwarm mit Puderzucker bestreuen, servieren.