

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Buchteln mit Marillenmarmelade

Zutaten für eine Auflaufform (30 x 20 cm):

20 g Hefe aufgelöst

700 g Zopfmehl

1 Ei

2 Eidotter

100 g Backzucker

ca. 1/4 l lauwarme Milch

120 g zerlassene Butter

Zesten von einer halben Zitrone

1 TL Salz

250 g passierte Marillenmarmelade mit 2 EL Rum vermischt

Butterstückchen

Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Hefe in der Rührschüssel mit 5 EL Wasser verrühren, das Mehl, Milch, Eier, Zucker, Butter, Zitronenzesten und Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Aus dem Teig ca 40 g schwere Stücke abschneiden, die Teile auseinander ziehen, mit einem TL Marmelade füllen und zusammenlegen. Die Buchteln in eine gebutterte Auflaufform schichten. Auf die Buchteln Butterstückchen verteilen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad 35 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und warm servieren.

Rezept: Karin Kaufmann