

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Ganzjährig Winter

Für: 4 Personen

Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

Süßer Germteig

500 G	Mehl
50 G	Zucker
200 G	Butter
360 ML	Milch
2	Eier
2 PRISE	Salz
2 TL	Vanillezucker

2 PKG	Trockengerm (oder 42g Frischgerm)
EVENTUELL	Rosinen

Buchteln mit Marmelade

CA. 150 G	Marmelade (z.B. Powidl oder Marillen)
50 G	Butter
	Staubzucker

Zubereitung

Süßer Germteig

1. Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker handwarm (ca. 37°C) erwärmen bzw. einfach alles rechtzeitig aus dem Kühlschrank räumen und mit Zimmertemperatur verwenden.
2. Die Milch in einen Mixtopf geben, zimmerwarme Butter, Mehl, Eier und zu einem glatten Teig kneten

   Dies kann schon einige Zeit beanspruchen!

3. Eine große Schüssel mit etwas Öl ausstreichen und den Teig umfüllen.
4. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

   Die Gehzeit dafür ist mindestens 40 Minuten!

Buchtel mit Marmelade

1. 50 g Butter schmelzen lassen.
2. Eine große Auflaufform einfetten.
3. Den Teig in 2 Hälften schneiden.
4. Die erste Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und in 8 Stücke schneiden.

5. Auf jedes Quadrat 1 EL Marmelade geben und die Ränder oben zusammendrücken.
6. Nun die Wuchtel in die geschmolzene Butter tauchen und in die Auflaufform setzen.

   Achtung: Abstand beachten, da der Teig beim Backen aufgeht!
7. Das selbe auch mit der zweiten Teighälfte wiederholen.
8. Nun die Wuchteln in der Form mit einem Geschirrtuch abdecken und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C goldbraun backen und abkühlen lassen.
10. Mit Zucker oder Vanillesauce servieren.

Wuchteln oder Buchteln - ganz egal! Es gibt sie einfach zu selten. Dabei ist da gar nichts dabei! Wichtig ist uns in der Familie, dass man mit der Marmelade nicht spart - und damit sie dann beim Backen nicht ausläuft, ist es wichtig, zuvor große Teigstücke auszuwalken und anschließend fest zuzudrücken!!

Germteig ist der Allrounder schlecht hin - auf keinen Fall sich davor fürchten!

Wenn man einige Dinge beachtet, dann kann nichts schiefgehen.

Mein erstes Gebot ist auf jeden Fall **DIE ZEIT**. So schnell, schnell funktioniert kein Germteig - je mehr man ihm Zeit lässt, umso fluffiger wird der Teig und umso mehr Freude hat man damit.

Mein zweites Gebot ist die **ZIMMERTEMPERATUR**. Wenn alle Zutaten Raumtemperatur haben, lassen sie sich sehr gut verarbeiten. Man kann natürlich auch die Milch erwärmen - hier ist aber Vorsicht geboten, denn die Germ kann auch in der Milch "verbrennen" und der Teig geht dann nicht mehr auf!

Und mein drittes Gebot lautet: **PLATZ LASSEN**. Wir wissen, dass der Germteig sich ausdehnt, das heißt, egal was man zubereitet - wir geben unserem Werk auch Platz (sei es im Reindl oder am Blech)!

Das war's auch schon - dann gutes Gelingen!