

# Buchteln



1. Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten für die Buchteln dazugeben und 3 Min. / Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und in 12 Stücke teilen. Die Stücke flach drücken und mit jeweils 1 TL Pflaumenmus füllen. Die Ecken nach oben ziehen und rundum gut verschließen.
5. Die große Ofenhexe dünn mit Öl einpinseln. Die Buchteln mit der Verschlussseite nach unten in die Ofenhexe legen und die Seiten ein wenig durch das Öl ziehen. Die Buchteln erneut 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Den Mixtopf reinigen. Butter, Zucker und Milch in den Mixtopf geben und 2 Min. / 50°C / Stufe 2 erhitzen. Das Gemisch über die gegangenen Buchteln geben.
7. Die Buchteln auf dem Rost auf der untersten Schiene 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit Vanillesauce servieren.

## Zutaten:

### Für die Buchteln

500 g Weizenmehl Type 550  
40 g Hefe  
200 g Milch  
100 g Zucker  
100 g Butter  
2 Eigelb  
1 TL geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
Pflaumenmus

### Für das Milch-Butter-Zucker-Gemisch

25 g Zucker  
25 g Butter  
100 g Milch

## Benötigtes Material

Ofenhexe

## Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung  
90 Minuten Gehzeit  
30 Minuten Backzeit