

RAHMBUCHTELN MIT DAMPFL

BACKZEIT: 25- 30 MINUTEN

Zutaten:

Für das Dampfl:

250g Weizenmehl T480 universal

250g Vollmilch

18g Frischhefe

Für den Hauptteig

250g Salzburger Landmehl Weizenmehl

50g Schlagobers

2 Eigelb

70g Butter

45g Kristallzucker

20g Honig

9g Salz

5g Vanillezucker

20g Rum

Abrieb einer halben Bio Zitrone

So wird´s gemacht:

Das reife Dampfl mit allen anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und 10 Minuten mit dem Knethaken auf niedriger Stufe mischen, dann weitere 6 Minuten intensiver und schneller kneten.

Der Teig soll seidig glatt sein und sich von der Schüssel lösen. 40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in je 40g schwere Stücke teilen und rund schleifen.

Die Teiglinge in zerlassene Butter tunken und mit dem Schluss nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Wenn man die Buchteln mit Marmelade füllen möchte drückt man die geschliffenen Teigstücke flach und portioniert mittig einen EL Marmelade (Ribisel- oder Himbeermarmelade eignen sich aufgrund ihrer Säure besonders gut) und verschließt den Teig wieder gut. Zugedeckt weitere 25 Minuten aufgehen lassen.

Bei 170°C Heißluft ca. 25- 30 Minuten backen, bis die Buchteln eine goldbraune Farbe auf der Oberfläche bekommen.

TIPP: Einfach so oder mit einer Vanillesoße genießen.