

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Buchteln mit Marillenmarmelade

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung Trockenhefe
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 500 g Mehl (glatt)
- 80 g Staubzucker
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 100 g Butter (flüssig)
- 150 g Marillenmarmelade sowie eine Prise Salz

Zubereitung:

Gesiebtetes Mehl mit Hefe vermischen. Milch mit 80 g Butter erwärmen und mit Staubzucker, Salz, Eiern und Rum vermischen. Das Mehl dazu geben und alles mit der Küchenmaschine oder mit dem Kochlöffel in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er sich vom Rand der Schüssel löst. Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

Danach vom Teig kleine Stücke abstechen, etwas flach drücken, mit Marmelade füllen und verschließen. In eine ausgebutterte Form setzen, mit Butter bestreichen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach ein wenig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp: Zu den „Buchteln mit Marillenmarmelade“ kann man auch eine Vanillesauce servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!