

Buchtein selber machen

Zutaten für 9 oder 12 Stück:

Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 125 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 15 g Frischhefe
- 1 Prise Salz



Zum Bestreichen:

- 80 g Butter (flüssig)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: 90 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch auf etwa 37 Grad und löse die Hefe und die Butter darin auf. Gib Zucker, Salz und Eigelb hinzu. Verrühre alles miteinander. Füge das Mehl hinzu und verknete die Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig.
2. Lege den Hefeteig in eine bemehlte Schüssel und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen.
3. Falte den Teig zusammen und teile ihn je nach Größe deiner Auflaufform in 9 oder 12 Stücke. Forme sie zu Brötchen. Fette deine Auflaufform.

4. Verteile die Hefebrötchen gleichmäßig in der Auflaufform. Decke die Buchteln mit einem Küchentuch ab und lass sie erneut 30 Minuten ruhen.

5. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Bestreiche die Teiglinge mit geschmolzener Butter.

7. Backe die Buchteln für 45 Minuten (bei 9 Brötchen) oder 35 Minuten (bei 12 Brötchen) im unteren Drittel deines Backofens.

8. Bestreiche die heißen Buchteln nach dem Backen nochmal mit geschmolzener Butter. Serviere die Buchteln mit Vanillesoße oder Kirschgrütze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

