

Buchteln mit Vanillesoße



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{1}{2}$ kg griffiges Mehl 1 Pkg Trockengerme 1 Prise Salz	Mehl, Germ und Salz in der Germteigschüssel verrühren
$\frac{1}{4}$ Milch 2 Eier 10 dag Butter 10 dag Zucker Vanillezucker Zitronenschale	Lauwarme Milch, zerlassene Butter, Geschmacksstoffe und Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Deckel aufspringt.
Zerlassene Butter und Marmelade zum Füllen	Aus dem aufgegangenen Germteig mit einem bemehlten Löffel gleichmäßige Stücke ausstechen, mit Marmelade füllen, in zerlassene Butter wenden und dicht nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Nach nochmaligem Aufgehen im Rohr goldgelb backen.