

Kochen mit Elfriede

Dinkelbuchteln mit Apfelfülle

Zutaten:

Für ca. 20 Stk.

Teig:

500 g Dinkelmehl, 1 Pkg. Trockengeram (7g), 60 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 2 Eier, 80 g weiche Butter, ca. 300 ml lauwarme Milch, 1 EL Rum

Fülle:

500 g Äpfel, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, ¼ l Apfelsaft, 40 g Zucker, 1 Prise Zimt; Butter für die Form und zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Germteig alle Zutaten zusammen mischen, gut durchkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Für die Fülle die Äpfel schälen, Kerngehäuse wegschneiden und kleinwürfelig schneiden. Puddingpulver mit 3 EL Apfelsaft glattrühren. Apfelstücke mit Apfelsaft, Zucker und Zimt etwa 4 Minuten kochen, Puddingpulver unterrühren, ganz kurz aufkochen lassen und überkühlen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in gleichgroße Stücke (etwa 20 Stk.) teilen. Jedes Teigstück mit Fülle belegen, zu Buchteln formen in zerlassener Butter tauchen und mit der Naht nach unten in eine befettete Auflaufform schichten.

Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Backrohr bei 170°C (Heißluft) ca. 35 – 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Herausnehmen sofort mit zerlassener Butter bestreichen (dadurch bekommen die Buchteln einen schönen Glanz!

Am besten schmecken diese Apfel-Buchteln mit Vanillesoße!!!

Für die Vanillesoße: ½ l Milch, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 4 Dotter und 2 EL Vanillepuddingpulver glatt rühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

