

Buchteln und Quarkfüllung

Zutaten für den Teig:

- 500g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Butter + 20 g zum Bestreichen und zum Ausfetten der Form
- 2 Eigelbe
- 200 ml Milch
- 1 knapper TL Salz
- Abrieb von je ½ Zitrone und ½ Orange

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit einem Teil des Zuckers verrühren bis sie flüssig ist. Den restlichen Zucker und die lauwarme Milch dazugeben und die gut zimmerwarme Butter in Anteilen mit einrühren. Eigelbe, Vanillezucker, Salz und Zitronen/Orangenabrieb dazugeben und das Mehl nach und nach mit einrühren. Der Teig löst sich dann von der Schüssel. Den Teig abdecken und mehrere Stunden gehen lassen. Ich mache das gerne über Nacht.

Dann den Teig nochmals durchkneten und zu einer dicken Rolle formen. 16 gleichgroße Teile davon abstechen, diese etwas flach drücken, mit 1 Teelöffel Füllung belegen, verschließen, leicht zu einer Kugel formen und in eine gefettete Form setzen. Nochmals eine gute halbe Stunde mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Dann mit der restlichen, zerlassenen Butter bestreichen und bei anfangs 200 °C, nach 8 Minuten 180°C, insgesamt ca. 30 – 35 Minuten backen. Sie werden leicht dunkel, daher immer wieder einmal nachschauen.

Zutaten für Quark-Füllung:

- 150g Quark
- 100g Ricotta
- 20g brauner Zucker
- 20g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Alles gut vermischen