

Pflaumenmus-Buchteln – (Rezept von Oma)

Zutaten

Für den Teig:

250 ml Milch

2 St. Eier

100 g Butter

500 g Mehl

100 g Zucker

20 g frische Hefe

1 EL Rum

1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus

2 EL Rum

1 TL Zimt

Zum Bestreichen und Bestäuben:

3 EL Schweineschmalz

Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung

FrISCHE Hefe in lauwarME Milch hineinbröseln, Zucker dazugeben und das Ganze aufgehen lassen.

Dann mit Eiern, weicher Butter, Mehl, Rum und Salz zu einem elastischen Teig verkneten.

Diesen eine Stunde gehen lassen.



In 18 Stücke teilen und mit dem mit Rum und Zimt abgeschmeckten Pflaumenmus befüllen.

Jede Buchtel mit geschmolzenem Schweineschmalz bestreichen. Die Buchteln bei 160 °C goldbraun backen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.