

Buchteln aus Omas Küche

Zutaten

1 kgMehl

1Ei

1 WürfelHefe

4 ELZucker

1 TLSalz

etwa 500-600 mlMilch

Butter

Quark

Konfitüre

Vanillezucker



Zubereitung

In eine Schüssel etwa 900 g Mehl, 3 EL Zucker, Salz und 1 Ei geben.

In 100 ml Milch 1 EL Zucker, 1 Würfel frische Hefe geben und kurz gehen lassen.

Die Hefe mit Milch in das Mehl geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig aufgehen lassen.

Den Teig ausrollen, in Quadrate von etwa 8 x 8 cm schneiden und mit Konfitüre und Quark befüllen. Den Quark verrühre ich mit Zucker und Vanillezucker.

Sind diese gefüllt, werden sie zu Bällchen geformt. Ich lege sie immer auf ein mit zerlassener Butter eingefettetes Backblech und jede einzelne Buchteln bestreiche ich auch mit der zerlassenen Butter.

Wenn Butter übrig bleibt, dann schüttele ich sie auf die Buchteln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.