



Benötigte Zutaten

Für das Dampf

250 g Weizenmehl

18 g Germ (frisch)

250 g **Premium Alpenmilch**

Für den Hauptteig

250 g Weizenmehl

50 g **Premium Schlagobers**

2 Eigelb

70 g **Premium Teebutter**

45 g Kristallzucker

20 g Honig

9 g Salz

5 g Vanillezucker

20 g Rum

Abrieb einer halben
Bio-Zitrone

Für die Fülle

Marmelade

Rahmbuchteln

Mindestens einmal im Jahr stehen sie am Speiseplan von Fernsehgarten-Köchin Iris Köck: Die Buchteln. Dieses Mal backt sie die süße Köstlichkeit mit Rahm.

Anleitung

1. Für das Dampf alle Zutaten mischen und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort reifen lassen, bis es beginnt Blasen zu bilden.
2. Das reife Dampf mit allen anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und gut verkneten. Der Teig soll seidig glatt sein und sich von der Schüssel lösen. Eine Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig in ca. 40 g schwere Portionen teilen, dann die Teiglinge in zerlassene Butter tunken, flachdrücken, mit Marmelade füllen und den Teig wieder gut verschließen und dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen. Zugedeckt weitere 25 Minuten aufgehen lassen.
4. Bei 190 °C ca. 25–30 Minuten backen, bis die Buchteln eine goldbraune Farbe auf der Oberfläche bekommen. Mit Staubzucker bestreut oder mit heißer Vanillesauce servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten