Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter
1	Eigelb
1	Ei
25 g	Germ
500 g	Mehl (halb griffig, halb glatt)
1/8 l	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
1/16	Wasser
1 Stück	Zitronenschalenabrieb
50 g	Zucker
	Marillenmarmelade

Buchteln mit Marillenmarmelade

Am besten mit Vanillesauce

Anleitung

Zubereitung

1. Ein Dampfl zubereiten.

2. Dazu werden Germ (Hefe) mit drei Esslöffel warmer Milch, einem gehäuften Esslöffel Mehl und einem halben Teelöffel Zucker gut verrührt.

3. Bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

4. Wenn die Masse um das Doppelte aufgegangen ist, wird sie mit den anderen Zutaten (die alle lauwarm sein müssen) zu einem Teig verarbeitet.

5. Dieser Teig muss so lange kräftig geschlagen werden, bis er seidig glatt ist und Blasen wirft.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten