

Vegane Buchteln von Frau Luzia

Zutaten

500 ml Hafermilch von Alpro
500 g Weizenmehl
1 Würfel Germ frisch
100 g vegane Butter
100 g Zucker
50 g vegane Butter geschmolzen
750 g Powidlmarmelade

Dauer

30 Min. Zubereitung
1 Stunde 15 Min. ziehen lassen
30 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Dieser Germteig wird mit einem Dampf (=Vorteig) gemacht

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

Wenn man an seinem Ofen ein Dampf- oder Gärprogramm hat, am Anfang zum Teig gehen unbedingt dieses Programm nehmen und dann mit Umluft fertig backen. Der Germteig hat es gerne feucht. Wenn man so etwas nicht hat, kann man auch eine Schüssel mit Wasser reingeben, damit zumindest etwas Feuchtigkeit entsteht.

Umluft 160°C ca. 30 Minuten

Benutzte Werkzeuge

Waage, Topf, Teigkarte, Handrührgerät (+ Rührschüssel) oder Küchenmaschine (Knethaken), Löffel, Geschirrhangerl, Form, in die die Buchteln rein kommen

Zubereitung

- 1 Die Hafermilch auf Körpertemperatur erwärmen, den Germ in eine Schüssel bröseln, eine Prise Zucker und einen Esslöffel Mehl dazugeben und mit der Hälfte der warmen Milch gut durchrühren. Etwa eine halbe Stunde stehen lassen, bis das Dampf ein bisschen aufgeht.
- 2 Die weiche Butter, den Zucker, und Salz mit der restlichen Milch verrühren, mit dem Mehl vermengen und das Dampf einrühren. Am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine für einige Minuten schlagen, bis der Teig seidig glänzt. Decke die Teigschüssel mit einem Geschirrhangerl ab und lass den Germteig eine halbe Stunde lang rasten, er sollte gut aufgehen.
- 3 Den Teig abdecken und etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Nach dem Rasten schlägst du den Teig wieder zusammen, das heißt, du knetest ihn mit den Händen ordentlich durch. Wenn man einen besonders feinen Germteig haben möchte, lässt man ihn noch einmal gehen. Je öfter man den Teig nach dem gehen zusammen schlägt und wieder gehen lässt, desto kleiner und feiner werden die Luftbläschen, die durch die Hefegärung entstehen. Allerdings wird der Teig dadurch immer schwerer zum Bearbeiten.
- 5 Forme ihn zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser und schneide kleine Stückerl von ungefähr 50 g herunter. Nimm immer ein Stück in die Hand, drücke es flach und fülle es mit einem Esslöffel Marmelade. Verschließe es wie ein Packerl, tauche deine Finger in die geschmolzene Butter und schmiere jede Buchtel gut mit der geschmolzenen Butter ein, bevor du sie dicht an dicht in die Auflaufform setzt. Dann die Form mit einem Hangerl abdecken und noch einmal gehen lassen.
- 6 Heize das Backrohr auf 160°C Umluft vor. Die Buchteln noch einmal dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen und etwa eine halbe Stunde backen lassen.