

Apfel-Zimt-Buchteln aus der Vollpension

Zutaten

Germteig

500 g Mehl, glatt
80 g Kristallzucker
60 g Butter, weich
40 g Germ, frisch
5 g Salz
250 ml Milch
1 Ei
1 Eidotter
Abrieb einer Zitrone

Apfel-Zimt-Fülle

700 g Apfelmus
1 Pkg. Vanillezucker
1½ TL Zimt (ca. 4 g)
25–30 g Speisestärke

Zum Bestreichen

30 g Butter, geschmolzen

Dauer

30 Minuten Zubereitung
30 Minuten Dampfl gehen lassen
30 Minuten Teig rasten lassen
20 Minuten Buchteln gehen lassen
30 Minuten Backen

Je nach Konsistenz des verwendeten Apfelmuses kann die benötigte Menge Speisestärke leicht variieren. Bei sehr flüssigem Apfelmus einfach etwas mehr Speisestärke verwenden, damit die Fülle beim Backen ned ausläuft.

Zubereitung

- 1 Für das Dampfl die Milch auf Körpertemperatur erwärmen. Die Germ in eine Schüssel bröseln, eine Prise Zucker und einen Esslöffel Mehl dazugeben und mit der Hälfte der warmen Milch gut durchrühren. Das Dampfl ca. 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis es schön aufgeht und Blasen wirft.
- 2 Währenddessen die Apfel-Zimt-Fülle zubereiten: Das Apfelmus gemeinsam mit dem Vanillezucker und Zimt in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren und unter ständigem Rühren in das warme Apfelmus einrühren. Die Mischung kurz aufkochen lassen, bis die Füllung deutlich eindickt und eine dicke, marmeladenartige Konsistenz erreicht. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 3 Weiche Butter, Zucker, Salz, Ei, Eidotter und Zitronenabrieb mit der restlichen Milch verrühren, mit dem Mehl vermengen und das aufgegangene Dampfl einrühren. Die Teigschüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Germteig ca. 30 Minuten rasten lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
- 4 Nach dem Rasten den Teig wieder zusammenschlagen und mit den Händen ordentlich durchkneten. Wer einen besonders feinen Germteig möchte, lässt ihn noch einmal gehen.
- 5 Aus dem Teig eine Rolle von ca. 5 cm Durchmesser formen und Stücke von etwa 50 g herunterschneiden. Jedes Stück in die Hand nehmen, flach drücken und mit einem Esslöffel der abgekühlten Apfel-Zimt-Fülle belegen. Das Teigstück wie ein Packerl fest verschließen, sodass die Füllung gut eingeschlossen ist.
- 6 Die Finger in die geschmolzene Butter tauchen und jede Buchtel rundherum gut mit Butter einschmieren. Die Buchteln dicht an dicht in eine Auflaufform setzen. Die Form mit einem Geschirrtuch abdecken und die Buchteln nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 7 Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Buchteln vor dem Backen nochmals dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen und ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- 8 Die Buchteln am besten frisch aus dem Rohr servieren – dann sind sie noch schön fluffig und die Fülle ist herrlich warm.