

# BUCHTELN MIT KARTOFFELTEIG



## ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 3 Stunden
- Menge: 18 Stück
- Schwierigkeit: mittel

## ZUTATEN

- 450g (feines) Dinkelmehl
- 100g (gekochte) Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 40g zimmerwarme Butter
- 40g (Birken-) Zucker
- 200ml lauwarme Milch
- 1 Würfel frischer Germ/ Hefe
- 1 EL (griechisches) Naturjoghurt
- 1 TL Vanillepaste (oder 2 gehäufte TL Vanillezucker)
- Prise Salz
- eine große Auflaufform, Bratapfelmarmelade\* und Butter zum Füllen



\*Natürlich kann auch jede andere Marmelade (Marille, Powidl, Erdbeere, etc.) zum Füllen verwendet werden.

## ZUBEREITUNG

Buchteln sind eine klassische Süßspeise, die von Groß und Klein immer gern gegessen werden. Ein wirklich clevere Geheimzutat, um dabei deinen Germteig auf das nächste Level zu heben, sind ..... Kartoffeln!

Zuerst Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine hineingeben - eine kleine Mulde einarbeiten, 1 TL Zucker und den Germ/Hefe hinein bröseln. Mit einem Schluck lauwarmen Milch aufgießen und alles mit einer Gabel verrühren. Für ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Anschließend die (geschälten, kalten) Kartoffeln dazu pressen, Zucker, Joghurt, Vanillepaste/-Zucker, eine Prise Salz, die weiche Butter, sowie Ei und Dotter dazugeben. Mit der restlichen Milch aufgießen und die Küchenmaschine auf niedriger Stufe arbeiten lassen. Den Germteig so lange rühren, bis sich der Teig von der Rührschüssel und auch vom Haken löst.

Nun gibt's zwei Möglichkeiten:

1. den Teig, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen
2. an einem warmen Ort für ca. 2 Stunden (oder bis er das doppelte an Volumen erreicht hat) gehen lassen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte einmal kurz und sanft durchkneten. So oft halbieren bis ca. 18 gleich große Teigstücke zum Füllen bereit liegen. Die Teiglinge in der bemehlten Handfläche etwas flach drücken, einen guten Esslöffel Marmelade in die Mitte geben und den Teig verschließen. Die „Naht“ in flüssige Butter tauchen und in die leicht eingefettete Auflaufform geben.

Wenn alle Teigstücke gefüllt und in der Form Platz gefunden haben, die übrige Butter darüber verteilen und für ca. 15 Minuten gehen lassen. Nebenbei den Ofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Buchteln 30-35 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen und noch lauwarm, am besten mit Vanillesauce oder einfach zum Kaffee vernaschen!

