

# Hier und heute



## **Buchteln mit Mohnzucker**

Hmm, wie die duften! Buchteln backt Matthias Ludwigs aus dem gleichen Hefeteig wie die Dampfnudeln. Nur die Zubereitung unterscheidet sich. Über die gebackenen Teilchen streut der Patissier feinen Mohnzucker. Sie können die Buchteln aber auch herzhaft variieren.

## **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für circa 12 Stücke

### **Zutaten für den Hefeteig**

- 500 g Mehl 405er
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 200 ml kalte Milch
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 80 g Butter

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Wenn der Teig eine gute Elastizität aufweist in eine ausreichend große, leicht gefettete, verschließbare Box geben und im Kühlschrank nach Möglichkeit acht Stunden kaltstellen. (Alternativ kann man den Teig bei Zimmertemperatur auf ungefähr das doppelte Volumen gehen lassen.)

### **Zutaten für die Buchteln**

- Hefeteig (s.o.)
- 80 g Butter
- 100 ml Milch

### **Zubereitung**

Den gegangenen Teig nochmal gut durchkneten. Dann in zwölf Stücke à 80 Gramm teilen und diese zu Kugeln formen.

Einen ausreichend großen Bräter oder Ähnliches innen mit Butter einfetten (am Rand circa 8cm hoch). Die Hefeteigkugeln einlegen (je nach Größe passen nicht alle in einen Topf hinein). Die Milch angießen und die Butter in kleinen Flöckchen dazwischen verteilen. Den Teig circa 45 Minuten gehen lassen, bis die Buchteln ungefähr die doppelte Größe haben und die Ränder aneinanderstoßen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Buchteln entweder mit Deckel (die Oberfläche bleibt hell und ohne Kruste) oder ohne Deckel (es reicht dann auch eine Auflaufform, die Oberfläche bekommt eine Kruste und wird braun) im vorgeheizten Backofen circa 22 Minuten backen, je nach Ofen variiert die Backzeit. Zusätzlich macht es einen Unterschied, ob ein gusseiserner Bräter (schnellere Wärmeleitfähigkeit) oder ein Steingutbräter (etwas schlechtere Wärmeleitfähigkeit) genutzt wird. Die Buchteln circa fünf Minuten abkühlen lassen, voneinander lösen und einzeln aus dem Bräter nehmen.

### **Zutaten für den Mohnzucker**

- 50 g gemahlener Mohn
- 50 g Zucker

# Hier und heute



## Zubereitung

Mohn und Zucker gut vermengen und je nach Belieben in Kombination mit Vanillesauce zu den Buchteln servieren.

## Tipps

- Man kann die Buchteln auch während des Formens gut füllen, zum Beispiel mit einer Mohnfüllung oder Beeren- oder Zwetschgenkonfitüre.
- Für herzhaftere Buchteln die Milch würzen (z.B. mit Salz, Pfeffer, Muskat) und mit pikanten Beilagen, wie z.B. Antipasti servieren.