Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Habt ihr schon mal Buchteln gemacht oder gegessen? Ich kannte sie bisher nur vom Namen her und dachte auch immer, Buchteln wären ein Hefeteiggebäck. Sind sie meist auch, aber man kann sie auch ohne Hefeteig machen, wie ich gestern festgestellt habe. Beim Blättern in Omas Backbuch fand ich dieses Rezept mit einer Art weichem Mürbteig.
Normalerweise werden Buchteln mit Konfitüre oder Pflaumenmus gefüllt. Ich habe aber – drei Mal dürft ihr raten – Apfelkompott genommen. Es ist ja schließlich Apfelzeit. Bei der Füllung könnt ihr natürlich nehmen, was euch schmeckt und was da ist.

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Der Teig war sehr weich und etwas klebrig, man braucht genug Mehl auf der Arbeitsfläche und etwas Fingerspitzengefühl. Aber die kleine Mühe lohnt sich! Die Buchteln sind innen fluffig weich mit saftiger Apfelfüllung, außen sind sie knusprig und sehr mürbe!
Naschkater hätte mir die ganze Form noch warm aufgefuttert, hätte ich nicht nach den ersten paar energisch Veto eingelegt, bis sie fotografiert waren.
Falls ihr die Buchteln vegan machen wollt, sollte der vegane Quark-Öl-Teig von meinen Schweinchen super funktionieren.
Die Menge fand ich etwas wenig. Im Rezept stand, für ca. 22 Stück. Da wären sie super klein geworden. Bei mir ergab die Menge ca. 12 Stück. Nächstes Mal mache ich gleich doppelt so viel Teig, dann lohnt es sich auch.

Teig:
50 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Dinkelmehl Type 630
4 gestr. TL Backpulver
Ca. 1/8 l Milch

Füllung:
Einige Esslöffel Apfelkompott
(2–3 Äpfel, 1 Schuss Rum oder Wasser, ½ Päckchen Vanillezucker, ½ TL Zimt, Zucker nach Belieben, 1 EL Rosinen)
oder Konfitüre
Ca. 20 g zerlassene Butter oder Margarine zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung, sofern man sie selbst macht, die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Wasser oder Rum, Vanillezucker und Zimt bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder auch pürieren. Mit Zucker abschmecken, die Rosinen zugeben und abkühlen lassen.
Für den Teig die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und das Ei zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Eventuell braucht man etwas weniger Milch.
Mit einem in Mehl getauchten Esslöffel Portionen des Teigs abstechen und auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben. Mit bemehlten Fingern flach drücken und ca. 1 TL Apfelkompott darauf setzen. Die Teigränder darüber beutelartig zusammen drücken und die Buchteln mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform setzen. Sie können ruhig ein klein wenig Abstand haben, da sie noch aufgehen.
Alle Buchteln mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 30–40 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Dazu passt sehr gut ein Klecks Schlagsahne oder eine Vanillesauce. Am besten schmecken die Buchteln warm.
Ich werde jetzt bei einer schönen Tasse Kaffee die letzten Reste der Apfelbuchteln verputzen – viel ist seit heute Morgen nicht übrig geblieben. Was steht bei euch heute oder morgen auf der Kaffeetafel?

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
4
Send email