

Buchteln (Aus Tschechien)

500g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine kleine Mulde ein bilden.
1 pck. Trockenhefe hinein geben
135ml Sojamilch lauwarm erwärmen und über die Hefe gießen.
40g Zucker darüber streuen und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Zum Vorteig weitere

40g Zucker,
Mark ½ Vanilleschote,
80g weiche Magarine und
1 Prise Salz geben. Alles verkneten, bis ein fester Teig entsteht und diesen abgedeckt an einem warmen Ort ungefähr 1 Stunde gehen - er sollte bis auf das Doppelte aufgegangen sein.

Nun werden aus dem Teig gleich große Kugeln geformt. Die Teile etwas platt drücken und

Pflaumenmus darauf geben. Dann zu einer Kugel formen und zusammen in eine gefettete Form legen. Bei 200 °C werden die Buchteln ungefähr 20 Minuten goldbraun gebacken.

Ergibt: 26er Springform (6 Stück)

Zubereitungszeit: Ca. 30Min.

Gehzeit: 70min.

Backzeit: Ca. 20min. Bei 200° C