

## ZUTATEN

400g Mehl  
 190ml Milch  
 25g Hefe frisch  
 40g Zucker  
 2 Eigelb  
 50g Butter  
 Prise Salz  
 2 Vanilleschoten  
 200g Aprikosenkonfitüre  
 (z.B. Sonnen Früchte Creation des  
 Jahres Aprikose-Mandarine-Yuzu  
 von Zentis)  
 4 Aprikosenhälften aus der Dose  
 20g Puderzucker

## BUCHTELN MIT APRIKOSENKONFITÜRE

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen, Zucker und Hefe einrühren. 5 Minuten stehen lassen. Mehl mit Salz, Eigelb und 30g weicher Butter in eine große Schüssel geben. Hefegemisch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im warmen Ofen für ca. 1 Stunde gehen lassen
3. Aufgegangenen Hefeteig in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen, mit 1 TL Konfitüre, sowie 3-4 Stückchen klein geschnittener Aprikosen füllen. Teigenden nach oben ziehen und verschließen – die Füllung sollte nun vollständig eingeschlossen sein
4. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Springform mit etwas Butter einreiben und gefüllte Hefeteigbällchen mit der glatten Seite nach oben in die Form geben. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen
6. Buchteln im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen
7. Noch warm mit übriger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 12 STÜCK  
 DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN