

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Buchteln Ca. 20 Stk

### Germteig

500 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 25 g Hefe oder 5 Eigelb,  
1 Pkg Trockenhefe, 0,5 L Milch, Zitronenschale, Zitronensaft, Rum,  
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten und im Multidampfgarer bei der Stufe auftauen mit 40° gehen lassen.

Den gegangenen Teig noch einmal kurz zusammenkneten und in kleine Rollen formen, davon Scheiben abschneiden und etwas auseinander drücken und in der Mitte etwas Powidl oder Marillenmarmelade aufsetzen. Den Teig zusammenschlagen und in zerlassener Butter wälzen. In eine Backform einsetzen und im Multidampfgarer mit 40° gehen lassen, dann auf Feuchtgaren niedrig bei 180° backen. Kurz bevor die Buchteln fertig sind auf Pizzabackstufe umschalten und kurz von unten bräunen lassen.

Mit Zucker bestreuen und servieren.

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN .at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**