

Gefüllte Buchteln mit Schattenmorellen

Zutaten für ca. 6 Personen:

Für den Hefeteig

350 g Mehl
1 Päckchen Trockenbackhefe
50 g Zucker
65 g Butter (zerlassen)
2 Eier (M)
125 ml Milch (lauwarm)
Etwas Fett für die Form

Außerdem

2 Gläser (à 350 g) Odenwald Schattenmorellen
120 g Marzipanrohmasse
1 Zimtstange
Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Speisestärke
½ Tasse kaltes Wasser
40 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubehör

Auflaufform

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Eier und Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Odenwald Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Marzipanrohmasse in 12 Stücke teilen. Marzipanstücke flach drücken, je 2-3 Schattenmorellen darauf geben und Marzipan über den Kirschen zu einer Kugel zusammendrücken.

Die aufgefangene Flüssigkeit aus dem Glas in einen Topf geben, Zimtstange und Vanillemark hinzufügen und aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen. Zucker und übrige Schattenmorellen hinzufügen.

Hefeteig kurz durchkneten und in 12 Stücke teilen. Jedes Stück mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, dann flach drücken, je eine Marzipankugel darauf geben und den Hefeteig um die Marzipankugel herum erneut zu einer Kugel formen. Die gefüllten Hefeteigkugeln mit etwas Abstand in eine gefettete Auflaufform setzen. Nochmals ca. 10-15 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Buchteln mit Puderzucker bestreuen und mit Schattenmorellen (Zimtstange vorher entfernen) zusammen servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + ca. 1 Stunde Gehzeit



Guten Appetit!