



BUCHTLN

- 30 dag Mehl
- 6 dag Zucker
- 10 dag Butter
- 1 Trockengerm
- ½ TL Salz
- 1/8 l Milch
- 1 Ei
- 2 Dotter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig verrühren bzw. kneten.

Den Teig mind. ½ h rasten, danach kleine Kugeln abdrehen und in eine eingefettete Backform nebeneinander einlegen. Die Teigkugeln mit Butter bestreichen und bei 180 Grad ausbacken.

Gerne können Sie die Buchteln mit Marillenmarmelade oder Powidl füllen.

Dazu passend Vanillesauce oder Beerenragout.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaner