

Buchteln aus Dinkelmehl mit Zwetschgenfüllung

Ergibt 15 Stück



Für das Kochstück:

50 g zarte Haferflocken

150 g Milch

8 g Salz

Für den Hauptteig:

Kochstück

120-130 g Milch

450 g Dinkelmehl (Type 630)

8 g frische Hefe

1 Ei (Größe M)

60 g Zucker

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

80 g weiche Butter, plus etwas
mehr für die Form

Für die Füllung:

15 Zwetschgen

2 EL Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

1. Am **Vortag/Vorabend**: Für das Kochstück Haferflocken, Milch und Salz in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Gut abgedeckt auskühlen lassen.
2. Ebenfalls am **Vorabend**: Für den Hauptteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 2-3 Minuten auf niedrigster, dann 8-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Am Ende der Knetzeit sollte der Teig den Fenster-test bestehen.
3. Den Teig gut abgedeckt (z. B. in einer Box mit Deckel) etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht (12-14 Stunden) im Kühlschrank bei 6-7 °C reifen lassen.
4. Am **Backtag**: Den Teig 60-90 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.
5. Für die **Füllung**: Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in einer Schüssel mit Zucker und Zimt vermengen. Auf die Seite stellen.
6. Eine Springform (Ø 28 cm) oder rechteckige Ofenform mit Butter ausfetten.
7. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, 15 gleich schwere Teiglinge abstechen. Jedes Teigstück rundwirken (zur Kugel formen). Jedes Teigstück mit einem Nudelholz rund ausrollen oder mit der Hand gut flach drücken, je 2 Zwetschgenhälften mittig hineinlegen. Den Teig drumherum gut verschließen, zur Kugel rollen und die Buchteln mit etwas Abstand mit der Naht nach unten in die Form setzen. Abgedeckt weitere rund 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Außerdem:

40 g Butter, zerlassen

Puderzucker zum Bestäuben

runde Springform (Ø 28 cm)

oder rechteckige Ofenform

8. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Buchteln mit der Hälfte der Butter bestreichen und im Ofen (zweite Schiene von unten) circa 35 Minuten goldbraun backen. Sollten sie zu schnell bräunen, mit Folie abdecken.
9. Die Buchteln aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der restlichen Butter (20 g) bestreichen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.