



Ostern
bei Globus

Buchteln mit Eierlikör
fürs Oster-Buffet



Zutaten

Hefeteig

- 1 Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 30 g Wasser
- 130 g warmer Eierlikör
- 130 g warme Milch
- 2 Eigelbe
- 500 g Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- 120 g weiche Butter

Füllung & fürs Blech

- 270 g Marmelade (Rhabarber & Erdbeere)
- 70 g flüssige Butter

Zum Servieren

- 200 g Eierlikör
- 30 g Puderzucker
- oder süßer Schnee

Ø 28 cm ⏳ 45 Min. 🍴 30 Min. ☰ Wartezeit 60 Min.

Süße Wölkchen aus dem Ofen: Buchteln mit Eierlikör. Buchteln sind kleine, süße Gebäckstücke aus Hefeteig, die mit Marmelade, Marzipan oder Nougat gefüllt werden können. Der Hefeteig wird mit gekauftem oder selbstgemachtem Eierlikör zubereitet – so kann das Rezept auch alkoholfrei zubereitet werden. Nach dem Backen werden die Teilchen mit Puderzucker oder Glitzerschnee bestreut. Noch leicht warm schmecken sie super luftig, locker und weich. Perfekt zum Oster-Brunch oder -Frühstück.

1 Hefeteig

Die Hefe mit Zucker und Wasser verrühren. Eierlikör, Milch, Eigelbe, Mehl, Salz und Butter hinzufügen und daraus in 10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Backtrennspray fetten und abgedeckt etwa 30–60 Minuten aufgehen lassen.

Tipp: Je nach Mehlsorte kann es sein, dass bis zu 50 g mehr Mehl verwendet werden muss.

2 Formen

Den Hefeteig in 15 Portionen teilen. Das Emailleblech großzügig mit Butter bestreichen. Jeweils einen Teigling in der Handfläche leicht öffnen, mit einem gut gehäuften Teelöffel Marmelade füllen und gut verschließen. Die Buchteln aufs Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Das Emailleblech in den kalten Ofen stellen, den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze einstellen und dann die Buchteln für etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Nach Belieben kann mit Dampfstoß gebacken werden. Ein passendes Erklärvideo zum Thema „Dampfstoß“ ist auf unserem YouTube-Kanal zu finden.

3 Servieren

Die Buchteln noch warm mit Puderzucker, süßem Schnee oder Glitzerschnee bestreuen und nach Belieben mit Eierlikör servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

