



# Bratapfel Buchten

Zeit gesamt  
2h 20minZubereitungszeit  
45minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 12 Portionen

Hefe, frisch	42 g
Wasser	220 ml
Zucker	110 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Milch	220 ml
Eier	1 St.
Salz	1 TL
Butter	120 g
Äpfel, rot	4 St.
Speisestärke	30 g
Zitronenschale	
Zitronensaft	1 TL
Zimt	0.5 TL
Vanilleextrakt	1 TL
Puderzucker	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, große Auflaufform, SILVERCREST Küchenmaschine, Ofenform 36 x 28 cm

### 1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit 2 EL Wasser und 60 g Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Ei, die Milch und zuletzt das Salz und 80 g weiche Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C 0/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

### 2. Bratapfelfüllung

Viertle die Äpfel, entferne die Kerngehäuse und schneide sie in feine Stücke. Erhitze 50 g Zucker in einer Pfanne und lasse ihn karamellisieren. Rühre den Zucker um, sobald er karamellisiert und gib die Apfelstücke mit in die Pfanne und brate sie unter Rühren für etwa 5-6 Minuten mit an. Lösche die Äpfel mit 150 g Wasser ab. Verrühre 50 g Wasser mit der Speisestärke und gib die Mischung gemeinsam mit dem Zimt in die Pfanne. Rühre alles gut durch, bis die Masse eindickt und gib dann 1 TL Vanilleextrakt, Zitronensaft und -abrieb dazu. Lasse die Füllung abkühlen und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

### 3. Buchten füllen und backen

Fette eine Ofenform (36 x 28 cm) mit etwas Butter. Teile den Teig in 12 gleich große

Portionen und forme sie mit etwas Mehl jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst, gib etwas Füllung hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Bestreiche die Buchteln mit 40 g weicher Butter. Stelle sie dann in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne Dampfstoß Stufe 2 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

#### 4. Servieren

Nimm die Buchteln aus dem Ofen, bestreue sie mit dem Puderzucker und serviere sie noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	331 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g