

Dukatenbuchteln

Zutaten

500 g Mehl glatt
30 g Germ
100 g Feinkristallzucker
100 g Butter
250 ml Milch
1 Ei
1 Eidotter

Weiteres:
Salz
Vanillezucker
Zitronenschale

Fülle:

150 g Nougat
200 g Marillenmarmelade
200 g Powidl marmelade



Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und glatt kneten. Teig in eine Schüssel geben mit einem nassen warmen Tuch abdecken und bei 40°C bis auf doppeltes Volumen aufgehen lassen, zusammenschlagen und neuerlich aufgehen lassen.
2. Teig 5mm dick ausrollen – in gleichmäßige 5 cm große Stücke teilen mit jeweiliger Fülle belegen – einschlagen – in flüssige Butter tauchen und in ausgebutterter Form sortenrein einschichten.
3. Aufgehen lassen und bei ca. 165°C bis 170°C langsam hellbraun backen. Mit Vanillesauce servieren.