



Menge 12 Buchteln



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

BUCHTELN MIT PFLAUMEN-CRANBERRY-MUS

Ob sie nun Buchteln, Ofennudeln oder Rohrnudeln genannt werden: mit einem Mus aus Pflaumen und Cranberrys ist die süße Hauptspeise bei Naschkatzen jeden Alters beliebt.



Zutaten

Für das Mus:

350 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
150 g	frische Cranberrys (vorbereitet gewogen)
100 g	Diamant Einmachzucker
1	Zimtstange
1	Sternanis

Für die Buchteln:

1	Bio-Zitrone
250 ml	Milch
75 g	Butter (oder Margarine)
20 g	frische Hefe
75 g	Diamant Feinster Zucker
500 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe M)
30 g	Butter zum Bestreichen
2-3 EL	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Für das Mus Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und 350 g abwiegen. Cranberrys waschen, halbieren und 150 g abwiegen.
2. Früchte mit Diamant Einmachzucker und Gewürzen mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Frucht-Zucker-Mischung erhitzen und bei kleiner bis mittlerer Hitze im offenen Topf unter Rühren ca. 35–45 Minuten dick einkochen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit es nicht anbrennt.
4. Gewürze entfernen. Mus sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Für die Buchteln Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Die Hälfte der Milch mit 75 g Butter erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Dann restliche Milch dazugeben.
6. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Diamant Feinster Zucker mischen. Stehenlassen, bis sich die Hefe verflüssigt hat. Mehl mit Hefe, restlichem Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Zitronenschale und lauwarmer Milch-Butter-Mischung ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
7. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45–60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat.
8. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz per Hand durchkneten. Dann in 12 gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen, flach drücken, jeweils 1–2 TL Pflaumen-Cranberry-Mus in die Mitte geben, mit dem Teig umschließen und wieder zu einer Kugel formen.
9. Die gefüllten Kugeln in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) nebeneinander setzen. 30 g Butter zerlassen, die Kugeln damit bestreichen und nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °) ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.
11. Mit Diamant Puderzucker bestreuen und warm servieren.
12. Tipp: Vanillesoße schmeckt dazu besonders gut.



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.**