

# Pikante Buchteln

21. Februar 2022

für 24 Buchteln (1 Auflaufform)

## **Germteig:**

500g Mehl

1 Pkg oder 1/2 Würfel frische Hefe

250ml lauwarme Milch

1 Tl Zucker

1 Tl Salz

80g weiche Butter

## **Fülle:**

### **2 Pkg Chili Schinken**

1 mittelgroße Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Pkg Creme fraiche Kräuter

100g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Kümmel

etwas Öl

Milch zum Bestreichen

Butter für die Form



## **Zubereitung:**

Wir beginnen mit dem Germteig. Alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten und gut 7 Minuten per Hand oder Maschine durchkneten.

45 Minuten ruhen lassen, nochmals kneten und wieder 30-45 Minuten ruhen und aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Diese sollte auch abkühlen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Ebenso den Schinken in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Schinken hinzufügen und etwas Farbe bekommen lassen. Geriebener Käse, Creme fraiche, gehackte Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während der Germteig aufgeht, Fülle abkühlen lassen.

Germteig vorsichtig rollen und in 24 gleiche Teile schneiden. Flachdrücken und mit 1 El der Chili-Schinken Fülle befüllen, Buchteln verschließen und mit der verschlossenen Seite nach unten in die befettete Auflaufform setzen. Dies mit allen Teilen machen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen und Buchteln nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Milch bestreichen und gut 20-25 Minuten backen.

Passt perfekt auf jede Party oder als Hauptgang.

Ich hatte Sauerkraut dazu und die Tomatenmarmelade zum Dippen.