

Pikante Buchteln

mit Traditions-Beinschinken

Zutaten

Für den Germteig:

500g Weizenmehl
1 Pkg. Trockengerm
250ml Milch
80g Butter
1 TL Salz

Für die Füllung:

400g Traditions-
Beinschinken 1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
3–4 EL Semmelbrösel
200g Frischkäse
2 EL Petersilie, frisch

gehackt Etwas Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei
2 EL Milch
30 g Butter, flüssig



Zubereitung

Für den Germteig Mehl und Trockengerm in eine Schüssel geben. Milch und Butter lauwarm erwärmen und zugeben. Kurz verrühren, Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen, Traditions-Beinschinken klein schneiden. In Butter Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, Schinken zugeben und goldbraun rösten. Abkühlen lassen, dann mit Semmelbröseln, Frischkäse und Petersilie vermengen, mit Salz abschmecken.

Den Germteig in 12–14 Stücke teilen, flach drücken, jeweils mit 2 TL Füllung füllen, gut verschließen und zu Kugeln formen.

In eine gebutterte Form setzen, mit Butter bestreichen und bei 175°C Heißluft ca. 20 Minuten backen. Mit Ei-Milch-Mischung bestreichen und weitere 10–12 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen.

Tipps

Die Buchteln schmecken frisch am besten, lassen sich aber gut vorbereiten und aufwärmen.

Portionen

6 Portionen

Dauer

105 Minuten

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

Level

Mittel

