

Zwetschgenbuchteln

Zutaten

Für den Hefeteig:

400g Mehl,
25g Zucker,
1Päckchen Frischhefe,
1 Prise Salz,
40g Butter,
etwas Milch

Für die Füllung:

10 Zwetschgen

Zubereitung

Hefeteig: Aus den Zutaten einen Hefeteig kneten (lauwarme Milch langsam dazugeben, damit er nicht zu flüssig bzw. klebrig wird). 2 Stunden gehen lassen

Für die Füllung: Zwetschgen waschen und entsteinen

Den Teig in ca. 10 Bällchen teilen und in die Mitte eine Zwetschge einlegen.

In einer gefettete Auflaufform nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen und bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 40 Minuten goldbraun backen.