STÄDTER®

Apfelbuchteln

FÜR 1 SPRINGFORM (⌀ 26CM) | ARBEITSZEIT: CA. 40-50 MIN. | BACKZEIT: CA. 30-35 MIN.

Zutaten für den Hefeteig: 500 g Weizenmehl Type 550, 20 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe, 60 g Zucker, 225 ml lauwarme Milch, 75 g Butter, 1 Pck. Vanillezucker Bourbon, 1 Prise Salz, 1 Ei | **Zutaten für das Apfelkompott:** 225 g säuerliche Äpfel, 225 ml Apfelsaft, 20-30 g Zucker, ¼ -½ TL Zimt, 15-20 g Speisestärke, Saft und Abrieb einer ½ Zitrone | **Außerdem:** Diamond Dust

Zubereitung des Hefeteiges:

Das Mehl sieben, die Hefe mit etwas Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und ca. 15 Min. quellen lassen. Alle Zutaten mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung des Apfelkompotts:

Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Den Apfelsaft mit Zucker, Zimt und Speisestärke verrühren und aufkochen. Die Äpfel dazugeben kurz köcheln lassen. Das Ganze etwas abkühlen lassen. Den Teig in 12 Portionen aufteilen, rundschleifen und 15 Min. gehen lassen. Die Kugeln ausrollen, mit etwas Apfelkompott füllen, leicht zusammendrücken und verschließen. Mit dem Verschluss nach unten in die gefettete Springform geben, sodass alle 12 Kugeln mit leichtem Abstand nebeneinander sitzen. Nochmals 15 Min. gehen lassen. Die Buchteln bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30-35 Min. backen, leicht auskühlen lassen und mit Diamond Dust abstäuben.

© 2025 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de