

BIO MARILLE

*Gestatten, Bio Marille!
Gereift am Land,
in aller Stille.*






Flaumige Marillen-Buchteln

Die Milch lauwarm erhitzen, den Germ einrühren. Die Butter schmelzen und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort für rund eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund 1,5 Zentimeter dick ausrollen und 16 Kreise ausstechen. Je nachdem, wie groß die Buchteln werden sollen, einen Durchmesser zwischen 8 und 12 Zentimeter wählen. Diese mit STAUD'S Bio Marille füllen, verschließen und in eine ofen-feste, gebutterte Auflaufform setzen. Anschließend erneut kurz gehen lassen. Die Buchteln im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft rund 40 Minuten backen. Unbedingt warm servieren!

STAUD'S Genuss-Tipp: Für mehr Vielfalt füllen Sie sie auch mit anderen Sorten unserer Bio Früchtchen.

 4-6 Pers.

 1 Std. 15 Min.

Zutaten:

270 ml Milch
(lauwarm)
1 Pkg. Trockengerm
80 g Butter (flüssig)
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei (Größe L)
2 Eidotter

Für die Füllung:

180 g STAUD'S
Bio Marille
30 g Butter
(geschmolzen)