

## **Buchteln**

by **Andreas - Mittwoch, Januar 11, 2012**

<http://mundgericht.de/index.php/buchteln/>

Kürzlich musste ich leider erfahren, dass Leopold Hawelka in seinem 101. Lebensjahr gestorben ist. Er war zusammen mit seiner Frau Josefine die Seele des Wiener Kaffehauses Hawelka. Man traf ihn täglich bis einige Tage vor seinem Tod bei der Arbeit im Lokal. Immer wenn ich in Wien bin, besuche ich seit 20 Jahren dieses wunderbare Kaffehaus. Seine Frau Josefine starb 91jährig im März 2005. Bis zuletzt machte sie jeden Abend ihre berühmten Buchteln. Im Gedenken an dieses sympathische Ehepaar habe ich mich auch einmal an Buchteln versucht.

**200 gr. Mehl**

**½ Tüte Trockenhefe**

**80 ml Milch**

**80 gr. Butter**

**40 gr. Zucker**

**10 gr. Puderzucker**

**1 Ei**

**1 Orange (unbehandelt)**

**100 gr. Pflaumenmus**

**Salz**

Das Mehl mit der Trockenhefe, der angewärmten Milch, dem Zucker, 50 gr. Butter, einem Ei, der abgeriebenen Schale einer Orange und einer Prise Salz gut verkneten. Nun den Teig abgedeckt unter einem Tuch 45 Minuten aufgehen lassen.

Danach den Teig nochmals gut durchkneten zu einer Rolle formen und in sechs gleichgroße Teile schneiden. Mit den Daumen jeweils eine Kuhle in den Teig drücken und das Pflaumenmus hereingeben. Nun den Teig über das Mus schlagen und Kugeln formen.

30 gr. Butter zum Schmelzen bringen und die Kugeln darin wenden. Dann in eine Auflaufform geben (ein wenig Abstand halten. Die Teigmasse geht noch weiter auf). 10 Minuten ruhen lassen.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Abschließend mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.