Monika Nagls Rezept: Hefegebäck Buchteln mit Nuss-Nougat Creme und Butter



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen.
2. Mehl, Zucker, Vanillepaste und Salz in einer Schüssel vermengen und die Hefe nach und nach dazugeben. Die lauwarme Milch-Buttermischung und ein Ei unterrühren und 5 Minuten mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Diesen anschließend 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Nach der Gehzeit eine Auflaufform gut fetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 9 gleich große Portionen teilen. Jede Portion flach drücken und jeweils einen großzügigen TL von der Nuss-Nougat Creme darauf verteilen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit dem Verschluss nach unten in die Auflaufform setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Das zweite Ei mit der Milch verquirlen und die Buchteln damit bestreichen, bevor diese dann im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten backen.
5. Nach dem Auskühlen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Zutaten



Für den Hefeteig:

- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche GOLDSTEIG Butter
- 500 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 9 TL Nuss-Nougat Creme

Zum Einstreichen:

- 1 Ei
- 1 EL Milch

Zum Garnieren:

- Puderzucker