

# Rezept Butter-Buchteln

Benötigte Zutaten:

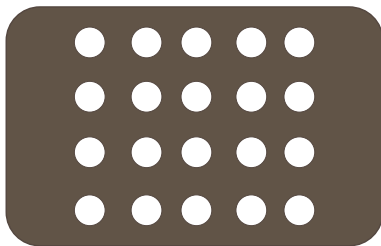
Vorbereiteten Butter-Hefe-Quarkteig, 33g Butter, 33g Zucker-Zimt-Gemisch



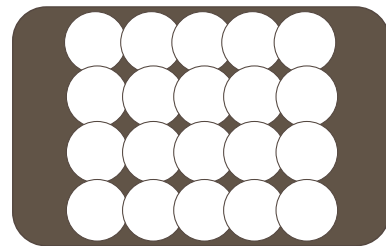
33g Butter in einem Topf zerlassen.  
Butter gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.



Abkühlen lassen.  
Danach 33g Zimt-Zucker-Mischung auf das Backblech mit Butter streuen.



Butterhefequarkteig nach der Ruhezeit in ca. 20 gleich große Stücke formen und mit einem fingerbreiten Abstand auf das Backblech legen.  
Abgedeckt stehen lassen.



Der richtige Zeitpunkt zum Backen ist dann erreicht, wenn sich die Buchteln vom Volumen verdoppelt haben und sich berühren.  
Vor dem Backen kann man die Buchteln mit etwas Wasser besprühen



180°C



200°C



ca. 15 min

Nach dem Backen werden die Buchteln mit zerlassener Butte bestrichen und mit Zimt-Zucker bestreut

