

## Buchteln mit Vanillesauce



### Zutaten:

250 g Mehl  
20 g Hefe  
etwas Milch  
30 g Zucker  
1 Ei  
30 g Butter

### Zubereitung:

Hefeteig ist ganz einfach, wenn man ihm die nötige Wärme beim Aufgehen verschafft. Man kann entweder die Schüssel, in der er zubereitet wird, vorher mit heißem Wasser anwärmen. Oder man stellt den Teig zum Gehen in die leicht vorgewärmte Herdröhre.

Milch und Zucker leicht erwärmen, Hefe in der handwarmen Milch auflösen. Alle übrigen Zutaten dazugeben und gut durchkneten. Teig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, das dauert etwa eine Stunde. Den Teig 3 cm dick ausrollen, mit einem Wasserglas ausstechen und in die gebutterte Form geben. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und nochmal 20 min gehen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen 20 min bei 180 °C ohne Umluft backen.

Tarteform

Dazu passt warme Vanillesauce und Apfelmus.