



## Dukatenbuchteln

**Zeit:** 35 Minuten    **Schwierigkeit:** mittel



### Zutaten (für 2 Personen)

- **280 g** Mehl glatt
- **15 g** frische Hefe
- **50 g** Butter
- **1 Prise** Salz
- **35 g** Zucker
- **2** Eigelb
- **125 g** lauwarme Milch
- **1/2 Schale** einer unbehandelten Zitrone

## Zubereitung

1. Zucker, Butter und Hefe in lauwärmer Milch auflösen. Zum gesiebten Mehl geben und mit den Eigelben und der Zitronenschale gut vermengen. An einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher ca. 4 cm große Kreise ausstechen, zu Kugeln formen und eng aneinander in eine gebutterte Form setzen.
3. Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Dabei immer wieder mit Butter bestreichen.
4. Die goldgelben Buchteln etwas auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

**Alma Tipp:** Aus 1 l Vollmilch, 150 g Zucker und 1 Messerspitze Natron bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten lang ein Milchkaramell reduzieren und zu den Dukatenbuchteln servieren.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**