

Chia-Buchteln mit Aprikosenfüllung



Chia-Buchteln mit Aprikosenfüllung



Zutaten (für 12 Stück):

50 g	Chia-Samen	12	Stücke Teezucker (ca. 40 g)
650 ml	lauwarme Milch	1	Vanilleschote (Mark)
500 g	Dinkelmehl Type 1050 + Mehl für die Arbeitsfläche	1 EL	Speisestärke
1	Würfel frische Hefe (= 42 g)	100 ml	Sahne
100 g	Zucker		
2	Eier		
140 g	weiche Butter + Fett für die Form		
1 Prise	Salz		
12	Aprikosen (ca. 550 g)		



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Ruhezeit: ca. 90 Min.
Backzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung:

Chia-Samen mit 200 ml Milch verrühren und quellen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hinein bröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen, mit 50 ml Milch verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Eier, 50 g Zucker, 120 g Butter, Salz und Chia-Milch-Mischung dazugeben, mit Hilfe eines Mixers mit Kneithaken ca. 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen „glänzenden“ Teig verkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen. Aprikosen waschen, Kerne entfernen und mit je 1 Stück Teezucker füllen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Die Stücke rund ausrollen, Aprikosen in die Mitte geben und den Teig zu Kugeln zusammendrücken. Buchteln, mit der zusammengedrückte Stelle nach unten in eine gefettete Auflaufform (20 x 30 cm) setzen, mit übriger Butter bestreichen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Buchteln im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Restliche Milch mit Vanillemark und restlichem Zucker verrühren und aufkochen. Speisestärke mit Sahne verrühren, zur Milch geben und kurz mitkochen. Buchteln nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

