

# Buchteln mit Vanillepudding- Melonen-Füllung

(Vorbereitungszeit ca. 3,5 Stunden)

Zutaten (12-14 Stück):

- $\frac{1}{2}$  Stück Frischhefe
- 250 ml Milch
- 100 g Butter + 2 EL zum Bestreichen
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 g Dinkelmehl (Typ 630)

Für die Füllung:

- ca. 500 ml Vanillepudding
- $\frac{1}{4}$  Wassermelone

Anleitung:

1. Milch und Butter in einem kleinem Topf erwärmen (nicht kochen!). Die Butter vorher in Stücke schneiden.
2. Mehl, Salz und Zucker miteinander in einer großen Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden.
3. In diese die Frischhefe und die Eier hinein bröckeln bzw. hinein geben.
4. Nun nach und nach die Milch hinzugießen, dabei alles mit einer Gabel oder dem Handrührgerät verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

5. Diesen für ca. 2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Pudding kochen und abkühlen lassen, sowie die Melone (soweit möglich entkernen und in kleine Stücke (ca. 1 cm x 1 cm) teilen.
7. Eine runde Backform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auskleiden oder einfetten und mit Mehl bestäuben.
8. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 12-14 Stücke teilen.
9. Diese jeweils zu 0,5 cm dicken Fladen ausrollen. (Dies geht auch wunderbar per Hand).
10. In der Mitte der Fladen 1-2 Esslöffel Vanillepudding und ein paar Stücke Melone draufsetzen.
11. Die Teigränder über die Füllung klappen, andrücken und die fertige Buchteln mit der Naht nach unten in die Backform legen. Am Rand der Backform beginnen. Diesen Vorgang für alle Buchteln wiederholen, bis die Backform gefüllt ist.
12. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
13. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
14. Zwei Esslöffel Butter schmelzen, die Buchteln damit bestreichen und für 25-30 Minuten goldbraun backen.
15. Die fertigen Buchteln aus dem Backofen holen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Servieren.