Duckatenbuchteln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Prise Salz, 1 Packung Germ (Hefe), 1 Prise geriebene Zitronenschale, 100 gr lauwarme Butter, 3 Dotter, 50 gr Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 2 Teelöffel Inländer Rum, bisschen warme Milch, Zimt+Zucker.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen (Eiweiss wird nicht gebraucht). Alle Zutaten zusammengeben und kneten. Dann 30 min gehen lassen (mit Geschirrtuch zudecken).

Die Zubereitung:

Teig geht zum doppelten auf. Den Teig ausrollen und mit Zimt+Zucker (nach Gefühl und Geschmack-aber nicht zuviel) bestreichen-zu einer Rolle formen und in 2fingerbreite Stücke schneiden. In eine Auflaufform aneinander reihen, dabei aber aufpassen das alle Stücke geschlossen sind (wegen Zimt+Zucker). Ein Ei darüber streichen und dann in Backofen bei 180 Grad (Elektroherd) eine Dreiviertelstunde backen lassen-mit Vanillesauce servieren-ein Traum!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de