

Ganz ehrlich: Ich liebe selbstgemachte Sachen aus oder mit Hefeteig! Allein der Geruch, der sich in der Küche ausbreitet, wenn die winzigen Pilzlein ihr Werk tun und den Teig aufgehen lassen! Nun hat mir mal vor Jahren jemand aus dem Bayernland einen (leicht angebrannten) Germknödel serviert und behauptet, Österreich nenne man die Dinger „Buchteln“. Und das war und ist Quatsch. Buchteln sind zwar auch aus Hefeteig, kommen aber aus Böhmen, wo sie gefüllt mit Pflaumenmus (Powidl) oder ungefüllt als Nachspeise mit Vanillesoße serviert werden. Mich haben die Bilder von den dicht an dicht in einer Auflaufform liegenden Klöße immer schon fasziniert – und dann stieß ich auf ein Rezept für herzhaft-buchteln. Was mir entgegenkommt, weil ich eigentlich nur ungern Süßes esse.

Auch das Wort „Kräuterbuchteln“ gefiel mir, und ich beschloss, mir bei der Füllung ein paar Freiheiten zu nehmen. Übrigens: Ohne die Kräuter, mit weniger Salz, aber dafür Zucker im Teig entstehen süße Buchteln.

Die Zutaten (für 9 Stück):

250 g Weizenmehl Typ 405
1/2 Würfel frische Backhefe
1 Prise Zucker
150 ml Milch
1/2 TL Salz
2 EL neutrales Öl
1 EL weiche Butter
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund krause Petersilie
2~3 Stängel Dill
50 g Speck- oder Bacon-Würfel
50 g Würfel von aromatischem Käse
1 Eigelb

Die Zubereitung:

Zunächst wäschst du dir Kräuter, schleuderst sie trocken, entfernst die Stiele und hackst die Blätter recht fein. Gib dann das Mehl in eine Schüssel und drück eine Mulde in die Mitte. Brösele die Hefe in die Mulde, streu Zucker drüber und gieß so viel Milch an, dass die Mulde

zum See wird. Rühr die Hefe-Milchmischung sanft mit einer Gabel, bis sich die Hefe aufgelöst hat und Bläschen produziert. Arbeite rasch das Mehl in diese Mischung, gib Salz und Kräuter hinzu und verknete alles zu einem gleichmäßigen Teig (per Hand oder Handrührer oder in der Küchenmaschine). Deck die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lass den Teig 55 bis 60 Minuten gehen - er wird sich in der Zeit mehr als verdoppeln...

In der Zwischenzeit fettest du eine passende Auflaufform ein. Die sollte quadratisch sein und etwa 25 mal 25 Zentimeter groß. Heiz den Ofen auf 180° (Umluft) vor. Der Käse sollte in recht kleine Würfel geschnitten sein, der Speck ebenfalls. Du kannst die Speckwürfel übrigens in der Pfanne auslassen und dann auf Küchenpapier entfetten. Vermisch Käse und Speck. Rühr das Eigelb mit ein wenig Milch an.

Nach der Aufgehzeit knetest du den Teig nur ganz leicht durch, um Luftblasen zu entfernen. Teile ihn dann mit der Teigkarte in 9 gleichgroße Stücke. Drück jedes Stück zu einem etwa handtellergroßen Fladen. Gib in die Mitte ein, zwei TL von der Füllung. Schlag den Fladen über der Füllung zusammen und form ihn zu einer Kugel, die du mit der Naht nach unten in die Form setzt. Die einzelnen Buchteln sollten in drei Reihen zu je drei Klößen dicht an dicht in der Form liegen. Pinsele die Oberflächen mit der Ei-Milchmischung ein und lass die Buchteln in der Form 25 bis 30 Minuten backen. Du kannst nach Minute 15 die Oberflächen ein- oder zweimal zusätzlich mit der Eiermilch bepinseln.

Das war's auch schon. Weil die Buchteln herzhaft und gefüllt sind, dienen sie als Hauptmahlzeit. Dazu passt ein bunter Salat. Und wenn die Dinger deiner Meinung nach eine Soße brauchen, dann probier's mal mit selbstgemachtem Pesto oder gar einer einfachen Tomatensoße.