



Vegane Buchteln

Zutaten:

Mise en place:

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
50 g Zucker

250 ml Haferdrink (lauwarm)
50 g vegane Butter

Marillenmarmelade oder nach Wunsch

50 g vegane Butter

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mit einander vermischen.

Die lauwarme Milch und die Butter dazugeben und alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig abgedeckt 45 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.

Den Teig kurz mit der Hand durchkneten und in etwa 12 gleich große Stücke teilen.

Nun jedes Teigstück in der Hand ausrollen und einen Klecks Marillenmarmelade darauf geben. Die Ränder zur Mitte falten und gut verschließen. Dann zu einer Kugel rollen.

in einem Topf zerlassen.

Die Kugeln in der zerlassenen Butter wenden und in die Auflaufform (ca. 20x30cm) geben. Abdecken und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Die Buchteln im Backofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.
Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachkochen!