







## Schmankerl am See

### Buchteln

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g griffiges Mehl  
42 g Gern (ein frischer Würfel aus dem Geschäft)  
200 ml Milch  
3 Stück Eidotter  
40 g Staubzucker  
etwas abgeriebene Zitronenschalt  
etwas Vanillezucker  
etwas Salt  
250 g geschmolzene Butte  
Marillenmarmelade

#### ZUBEREITUNG

-  Alle Zutaten (bis auf die Marmelade und die geschmolzene Butter) mit einer Küchenmaschine zu einem glänzenden Teig kneten und ca. 30 Minuten rasten lassen
-  Teig möglichst quadratisch ausrollen (Stärke: etwa 0,5 cm)
-  Am besten mit einem Pizza-Rad in kleine Quadrate (rund 6 x 6 cm oder 8 Stück) aufteilen
-  Auf jedes Stück nun 1-2 Kaffeelöffel Marmelade verteilen
-  Teigstücke zusammenklappen, gut verschließen und in geschmolzene Butter tunken
-  Mit der Öffnung nach unten in eine Backform setzen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 °C goldbraun backen

#### TIPP

Klassisch verwendet man bei uns hausgemachte Mörbischer Marillenmarmelade – einer individuellen Füllung steht aber nichts im Weg! Einfach durchprobieren: Powidel, Nutella, Schokolade, Früchte,...

GUTES GELINGEN WÜNSCHT  
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM