

## **Cranberry - Buchteln**

Zutaten ( als Beilage für 4 Personen )

120 ml Milch,  
½ Würfel Hefe (20 g),  
10 g Zucker,  
350 g Mehl,  
2 Eier (Klasse M),  
1 Prise Salz,  
120 g weiche Butter,  
125 g Cranberries, getrocknet,  
Mehl zum Bearbeiten,  
Butter zum Ausfetten der Backform.

### **Zubereitung**

Die getrockneten Cranberries in lauwarmen Wasser einweichen. Milch und Butter lauwarm erwärmen. Milch mit Hefe und Zucker verrühren. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, Hefemilch, Eier, 1 Prise Salz und 100 g weiche Butter mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen glatten Teig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte die doppelte Größe erreichen.

Danach die gut abgetropften Cranberries zugeben und nochmals kurz durchkneten und weitere 15 Min. gehen lassen.

Eine runde Backform dünn mit Butter ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 65 cm langen Rolle formen und ca. 16 Stücke schneiden. Die Stücke mit den bemehlten Händen zu Kugeln formen.

Dann die Kugeln dicht an dicht in die Form setzen und nochmals 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Die Buchteln mit der restlichen weichen Butter bestreichen.

Buchteln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ( Ober- Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Backprobe mit einem Holzspieß – evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit die Buchteln nicht zu braun werden.

