

FAMILIENHÄPPCHEN

VEGANE ZWETSCHGEN-BUCHTELN

- 500g Mehl
 - 1 Würfel Frischhefe
 - 130ml warme Hafermilch
 - 80g brauner Zucker
 - 80g weiche pflanzliche Margarine
 - 1/2 Prise Salz
 - 1/2 TL Vanillezucker
 - Puderzucker
 - 6 Zwetschgen
 - 6 EL Zwetschgenmus
 - plus bisschen Margarine zum Einfetten
1. Teig in eine Schüssel geben und in die Mitte ein Loch drücken. Hefe hineinbröseln, 40g Zucker hinzugeben und erwärmte Hafermilch darübergießen. Zudecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.
 2. Den restlichen Zucker, Salz, Vanillezucker und die Margarine dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Erneut zudecken und nochmal ca. 40 Minuten auf das Doppelte aufgehen lassen.
 3. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Form mit Margarine einfetten. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, zu einer Kugel formen und diese dann so flach wie möglich drücken. 1 EL Zwetschgenmus und halbe Zwetschge in flache Teigkugel geben und so gut wie möglich verschliessen und zu einer Kugel formen. Alle Teigkugeln mit der offenen Seite nach unten in die Form setzen und nochmals ca. 15 Minuten zudecken.
 4. Buchteln ca. 20 Minuten bei 200° backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.