

Zwetschgenbuchteln aus dem Dutch Oven

Zutaten:

4 Personen

700 g Kuchenmehl
1 ½ P. Trockenhefe
75 g Kristallzucker
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
300 ml warme Milch
2 Eier
100 g Butter
300 g Zwetschgenmarmelade
alternativ eine frische Zwetschge mit einem Stück
Würfelzucker gefüllt
2 EL Puderzucker



Zubereitung:

1. Aus dem Mehl, der Hefe, der Milch, dem Zucker, der Butter, den Eiern dem Salz und dem Vanillemark einen weichen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.
2. Mit einem Glas ca. 7-8 cm Durchmesser runde Teigformen ausstechen
3. Einen Teelöffel Marmelade auf die Teigstücke in einem Dutch Oven dicht aneinander platzieren und den Deckel auflegen.

Tipps & Tricks:

Unter dem Dutch Oven sechs und auf dem Dutch Oven 10 glühende Briketts platzieren und die Buchteln ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Anschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Empfehlungen:

Grilltyp: Dutch Oven
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Grillzeit: 30-40 Minuten
Grillmethode:
Zubehör: Dutch Oven