



Zubereitung

Aus Germ, wenig Zucker, etwas Mehl und einem Schuss lauwarmen Milch ein *Dampfli** zubereiten. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Dampfli verdoppelt hat. Das Dampfli gemeinsam mit dem Mehl, der warmen Milch, den Eidottern, einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der warmen Butter zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach durchkneten und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Germteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte einen Esslöffel Marmelade geben und die Buchteln gut verschließen. Die Buchteln dicht nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. Nochmals an einem warmen Ort etwas gehen lassen. Danach mit Butter bestreichen und für ca. 30 Minuten backen.

**) Dampfli = Mischung aus wenig Mehl und Zucker, Germ und lauwarmen Milch*

Zutaten

30 g Germ (Hefe)
500 g Weizenmehl
120 g Butter (warm)
250 ml Milch (lauwarm)
5 Eidotter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Butter (flüssig, zum Bestreichen)
Butter für die Form
160 g Marillenmarmelade

Sweet yeast dumplings

Ingredients

30 g yeast, 500 g flour, 120 g butter (warm), 250 ml milk (lukewarm), 5 egg yolks, 60 g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 50 g butter (melted, for brushing), 4 cl oil (for the form), 160 g apricot jam

Preparation:

Mix the yeast, a little bit of sugar, some flour and a dash of the lukewarm milk to a dough. Let it rest in a warm place for approx. 20-30 minutes until the dough is twice its size. Now add the rest of the flour, the lukewarm milk, the egg yolks, the salt, the sugar, the vanilla sugar and the warm butter. Knead it to a dough and let it rest for about 30 minutes. Afterwards you can

knead the dough again and again leave it to rest for another 30 minutes – this will help the dough to get softer. Preheat the oven to 180 degrees Celsius. Roll out the dough thinly and cut out circles. Place the apricot jam in the middle and close up the yeast dumplings. Put the dumplings in a buttered oven proofed dish. When you have finished, brush a little butter on top and bake in the oven for 30 minutes.