



Sommerliche Buchteln – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 1 Flasche | Blanchet Jolie Rosé de France |
| 375 g | Weizenmehl |
| 1 Würfel | Hefe |
| 120 ml | lauwarme Milch |
| 60 g | Zucker |
| 75 g | weiche Butter |
| 2 | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1/2 Glas | Erdbeermarmelade |

... und dazu [Blanchet Jolie Rosé de France](#) >

Zubereitung

- 1 Wein kaltstellen.
- 2 Alle Teigzutaten verkneten und ca. 45 Min. gehen lassen.
- 3 Kleine Kugeln formen, flachdrücken.
- 4 Mit Marmelade füllen und gut verschließen.
- 5 Buchteln in einer Auflaufform für 20 Min. bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen.
- 6 Das Dessert anschließend zu einem Glas Blanchet Jolie Rosé de France genießen!

Zur Instagram Seite von [Seelenfutter](#).



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren