



Sommerliche Buchteln – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France

Ein süßes, fruchtiges Dessert, das in Kooperation mit Seelenfutter entstanden ist.

Zeitaufwand
Ca. 70 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
6 Personen

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](#).