Sommerliche Buchteln – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France

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

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
Ca. 70 Minuten	Leicht	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.

Diese Website wurde mit toujou gebaut