



Bubenschenkel

Wie bei allen Rezepten gibt es auch bei den Bubenschenkeln zig verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten, die zum Teil als Familienrezept "weitervererbt" wurden oder – wie in diesem Fall - durch "Selbstversuche" entstanden sind.

Zutaten:

1 kg Mehl (Typ 550)

½ l Milch

150 Gramm Butter

15 Gramm Salz

10 Gramm Zucker

80 Gramm Hefe (2 Würfel)

Das zimmerwarme Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und in der zuvor angewärmten Milch auflösen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren in die Mehlmulde geben, bis ein leicht zäher flüssiger Teil entstanden ist. Darauf den Zucker streuen, die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und den Vorteig so lange gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Die Butter schmelzen und diese, ebenso wie das Salz, rundherum auf den Mehtrand (nicht auf den Vorteig!) gießen. Dann den Teig mit den Händen kneten, bis sich die Masse von der Schüssel löst und nicht mehr an den Fingern klebt (bei Bedarf noch etwas Mehl dazugeben).

Aus der angegebenen Zutatenmenge lassen sich nun zwei große oder acht bis zehn kleinere Bubenschenkel formen. Dafür teilt man den Teig in die gewünschte Menge und formt entweder mit den Händen oder mit dem Wellholz eine ovale ca. 2 - 3 cm dicke Teigplatte. Diese wird entweder mit Wasser oder Eiweiß bestrichen und dann der Länge nach zusammengeklappt (dadurch haften die beiden Hälften besser). Mit einem Messer wird nun die halbmondförmige Seite des Bubenschenkels vom Rand her 4 bis 5 Mal ca. 3 cm tief quer eingeschnitten.





Die fertigen Stücke legt man auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lässt den Teig nochmals 30 Minuten gehen, während man den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad (Umluft) vorheizt.

Die aufgegangenen Bubenschenkel mit verquirltem Ei bestreichen und die großen Bubenschenkel ca. 25 Minuten bei 200 Grad oder die kleineren ca. 15 - 18 Minuten bei 180 Grad backen. Dabei aber immer wieder einen kurzen Blick darauf werfen, um den Bräunungsgrad abzuschätzen und um dann eventuell die Wärmezufuhr zu reduzieren.

Dazu passt vom "Gsälz" über Butter bis zur Streichwurst alles als Belag!

Aber auch zum "Eintunken" in den Kaffee oder zu Bier und Wein eignet sich der Bubenschenkel ausgezeichnet.

Guten Appetit!

