

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Buchteln

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

500 g farina  
sale  
28 g di lievito naturale  
1 bicchiere di latte  
70 g di burro  
70 g di zucchero  
scorza grattugiata di mezzo limone  
due uova  
100 g di burro  
marmellata per il ripieno.

### PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina in una terrina riscaldata, salare e fare un incavo. Sbriciolare il lievito nell'incavo, aggiungere il latte tiepido e mescolare lievito e latte. Spolverare questo composto con un pò di zucchero e farina, coprire e lasciare riposare.

Mescolare il burro fuso con lo zucchero, la scorza di limone e le uova e versare tutto nella terrina con la farina e il lievito. Battere bene la pasta così ottenuta, finché si staccherà dal bordo della terrina. Coprire e lasciare lievitare nuovamente.

Stendere poi la pasta su un piano di lavoro infarinato allo spessore di 2 cm. Ritagliare dei quadrati, disporre su ogni quadrato un po' di marmellata, unire gli angoli, immergere nel burro fuso e porre i fagottini così ottenuti in una teglia imburata, mettendoli molto vicini l'uno all'altro e tenendo la parte liscia in superficie. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare, finché il volume della pasta si sarà raddoppiato. Spennellare con burro fuso e mettere in forno per 1/2 o 3/4 d'ora a 200 gradi. Il dolce sarà pronto quando la superficie sarà ben dorata.

Per la crema alla vaniglia lavorate bene con la frusta tre tuorli d'uovo con 50 g di zucchero senza però montarli. Fare bollire intanto un quarto di latte con un baccello di vaniglia, al quale sarà stato raschiato il contenuto. Aggiungere il latte lentamente e mescolando molto accuratamente alla massa d'uovo. Versare la crema in una pentola, metterla sul fuoco e scaldarla senza smettere mai di mescolare (la crema non deve assolutamente prendere bollore!). Quando sarà addensata, tanto da fermarsi sul cucchiaino di legno, la crema sarà pronta. Passarla la setaccio.