

# Чудовищни бухти с пълнеж от плодово сладко

В Германия наричат тези бухти "бухтелн"

8 броя (поничка)  Лесно  up to 90 Min.



## Съставки:

### За тестото:

80 г масло  
1 пак. суха мая Dr.Oetker (1 packet)  
550 г брашно тип 405  
200 мл прясно мляко 3,5%  
80 г пудра захар  
1 щипка сол  
2 бр. яйца  
18 пак. Финес - аромат лимониви  
корички Dr.Oetker 3  
4 ч.л. Синя хранителна боя (течна)  
170 г сладко от ягоди

### За соса от ванилия:

1 пак. Крем Оле ванилия Dr.Oetker

### За декорацията:

80 г захарни бонбонки ментос  
1 пак. цветни захарни шрифтове  
Dr.Oetker

## 1 За тестото:

Разтопете маслото в малка тенджера. Смесете маята и брашното в купа. Добавете млякото, разтопеното масло, пудрата захар, солта, яйцата, лимоновите корички и синята хранителна боя, след това разбъркайте с помощта на приставката за месене на ръчния миксер първо на най-ниската скорост, след това на най-високата скорост за приблизително 10 мин, докато се оформи гладко и еластично тесто.

Покрийте и оставете на топло за около 45 мин, докато тестото набъбне и удвои обема си.

## 2 За бухтите:

След това разделете тестото върху леко набрашнена повърхност на 8 еднакви по размер парчета с приблизително тегло 125 г. Сплескайте леко с дланта на ръката и в центъра на всяка добавете по една чаена лъжичка сладко.



- 3 Притиснете краищата на тестото с пръсти така, че плънката да не изтича, и след това поставете парчетата със залепената част надолу върху ръба на намазана форма. Намажете външната страна на друг, по-малък ринг за торта, и го поставете в центъра.
- 4 Покрийте бухтите, известни още като "бухтелн", и ги оставете на топло място за около 30 мин.
- 5 **За соса:**  
Пригответе Крем Оле според инструкциите на опаковката.

**recipe.preparation.top.bottom.heat about 160 °C**

- 6 Сложете бухтите на средния рафт на фурната и печете приблизително 25 мин, докато изсветлеят. Може да се наложи да ги покриете с алуминиево фолио по средата на времето за печене, за да не покафенеят. След това оставете да изстинат.

**Groove/Height: в средата**

- 7 **За декорацията:**  
Залепете очи от захарни бонбони или бонбони ментос върху бухтите, като използвате цветните шрифтове. Нарисувайте уста на всяко чудовище, като отново ползвате цветните шрифтове. Сервирайте чудовищните бухти с Крем Оле ванилия.

Tip from the Test Kitchen

- You can vary the filling as you like. For example, you can give your younger guests a special surprise by colouring the filling with Dr. Oetker food colouring in "slime green".

