

Mani`s Honig Buchteln

Das braucht man

**500 gr. Mehl – 90 gr. Butter – 80 gr. Honig – 1 Ei 1
Würfel Hefe – 1 Prise Salz – 1 Tl. Rum
Zitronenschale – 50 gr. Rosinen**

**Für die Form 50 gr. Butter - 50 gr. Honig
200 ml Milch**

So geht`s

**Butter und Honig verflüssigen. Mit den restlichen
Zutaten einen nicht zu festen Hefeteig kneten.**

30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

**Butter Honig und Milch erwärmen und verquirlen
Hefeteig noch mal Durchkneten, Rosinen zugeben
und in gleich große Stücke teilen., Kugeln formen.
und in die Auflaufform geben. Nochmals ca. 20
min gehen lassen (doppelte Größe), Milch Butter
Honig Mischung darüber gießen, und im
Vorgeheiztem (170 Grad) Backofen ca. 50 min
Goldbraun Backen.**