Leckere Buchteln mit Vanillesauce

Süßer Genuss für viele Gelegenheiten: Rezept für leckere Buchteln mit Vanillesauce und einer Marmeladenfüllung.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Foto: Lisa

Zutaten

Nach Belieben	Butter (zerlassen, zum Bestreichen)

Für die Buchteln

600 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Germ
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 ml	Milch (lauwarm)
120 g	Butter (zerlassen)
2 Stk.	Eier
1 Glas	Marmelade (beliebige Sorte)

Für die Vanillesauce

750 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
5 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die leckeren Buchteln mit Vanillesauce zuerst das Mehl in eine große Schüssel füllen, Salz zufügen und durchmischen. Die Germ in eine kleine Schüssel bröckeln und mit dem

Zucker bestreuen. Von der lauwarmen Milch die Hälfte darüber gießen. Die Zutaten gut mischen, die Germ soll sich komplett auflösen.

2. Aus dem Mehl mittig eine Mulde formen. Die Germ-Mischung eingießen, abdecken und bei Zimmertemperatur eine Viertelstunde ruhen lassen. Dann die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und in die Schüssel gießen. Eier und restliche lauwarme Milch ebenfalls zufügen. Nun alle Zutaten gründlich durchkneten, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet, der nicht mehr klebt und sich leicht vom Rand der Schüssel lösen lässt. Erneut abdecken und etwa 30 bis 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und in Portionen gleicher Größe teilen. Jedes Teigstück ein wenig flach drücken und jeweils mit einem Löffel die Marmelade auftragen. Dann mit den Händen den Teig darum schließen und die Buchteln rund formen. Eine Auflaufform einfetten und die Buchteln nebeneinander hineinsetzen. Eine weitere Viertelstunde rasten lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen und etwas Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Buchteln nach der Ruhezeit mit der flüssigen Butter bepinseln. Etwa 35 Minuten lang goldbraun backen.

5. Unterdessen die Vanillesauce zubereiten: Von der Milch 8 Esslöffel abnehmen und in eine Schüssel füllen. Das Vanillepuddingpulver gründlich einrühren. Die übrige Milch in einen Topf füllen, den Zucker und Vanillezucker einrühren und einmal aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Sofort wieder vom Herd ziehen. Den angerührten Vanillepudding unterrühren, wieder auf die Platte stellen und noch einmal aufkochen lassen, endgültig vom Feuer nehmen. Zu den warmen Buchteln servieren.

Tipp

Die leckeren Buchteln mit Vanillesauce kann man anstelle von Marmelade auch mit Nussnougatcreme füllen.