

Buchteln in Vanillesauce

Ein Gedicht für Naschkatzen sind die Buchteln in Vanillesauce. Die Zubereitung ist etwas aufwendiger, wird aber im Rezept Schritt für Schritt erklärt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

40 g	Germ
500 g	Mehl (glatt)
120 g	Butter (warm)
250 ml	Milch (lauwarm)
5 Stk.	Eidotter
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
60 g	Butter (flüssig, zum Bestreichen)
4 cl	Öl (für die Form)
160 g	Marillenmarmelade

Für die Vanillesauce

0.5 l	Milch
60 g	Zucker
10 g	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Die **Buchteln in Vanillesauce** sind besonders in der Weihnachtszeit sehr beliebt. Zunächst die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen.

2. Anschließend ein Dampfl anrühren: Von der lauwarmen Milch einige Esslöffel abnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Die Germ darin einbröseln. Einige Esslöffel des Mehls und sehr wenig Zucker dazugeben. Alle Zutaten verrühren und zuletzt mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken und an warmer Stelle 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Es kommt zu einem doppelt so großen Volumen des Dampfls.
3. Die Eier trennen. Das restliche Mehl, die warme Milch, Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Salz zum Dampfl geben und mit warmer Butter per Hand oder Knethaken verkneten. Teig wieder abdecken und an einen warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig kräftig kneten und zusammenschlagen. Erneut 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.
5. Germteig auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nun mit Hilfe eines Glases oder Ausstechers die Kreise heraustrennen. In der Mitte der Kreise jeweils einen Esslöffel Marillenmarmelade auftragen. Im Anschluss Buchteln verschließen. Auflaufform mit Öl einpinseln und Buchteln dicht aufreihen. An einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.
6. Danach die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Buchteln damit bestreichen. Anschließend in den Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen lassen.
7. Für die Vanillesauce die Eier trennen. In einer kleinen Schüssel das Puddingpulver und Eidotter sowie einige Esslöffel Milch miteinander verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und mit Kristallzucker und Vanillezucker erhitzen. Den angerührten Vanillepudding einrühren und einmal aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Die Buchteln auf Tellern verteilen und mit der Vanillesauce anrichten.

Tipp

Diese Buchteln in Vanillesauce zu einer Tasse Kaffee genießen.