

# Buchteln mit Vanillesauce aus dem Thermomix

Die Buchteln mit Vanillesauce aus dem Thermomix mit Powidl gefüllt, sind eine vorzügliche Mehlspeise für alle Tage.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

---

### Vanillesauce

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 50 g    | Zucker, fein                    |
| 150 g   | <a href="#">Schlagobers</a>     |
| 150 g   | Milch                           |
| 4 Stk.  | Eidotter                        |
| 1 EL    | <a href="#">Rum</a>             |
| 1 Stk.  | Vanilleschote, Mark ausgekratzt |
| 1 Prise | Staubzucker zum Bestreuen       |

### für den Teig

|           |  |
|-----------|--|
| 20 g      | frischer Germ  |
| 180 g     | Milch  |
| 80 g      | Feinkristallzucker                                   |
| 1 Packung | Vanillezucker (8 g)                                  |
| 110 g     | Butter, weich, in Stücken                            |
| 330 g     | Weizenmehl, glatt (etwas mehr für die Arbeitsfläche) |
| 2 Stk.    | Eidotter   |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>                                 |
| 1 TL      | Zitronenschale, gerieben                             |
| 150 g     | <a href="#">Powidl</a>                               |

## Zubereitung

1. Für die Buchteln mit Vanillesauce aus dem Thermomix, gibst du Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf und erwärmtst alles für 1 Min. bei 37 °C auf Stufe 2. Währenddessen fettest du eine Schüssel für den Teig ein. Anschließend gibst du 60 g Butter, Mehl, Eidotter, Salz und Zitronenschale in den Mixtopf und lässt den Teig für 3 Minuten auf Stufe kneten. Fülle den Teig in die vorbereitete Schüssel und lasse ihn abgedeckt für 40 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Als Nächstes gibst du restliche Butter in den Mixtopf und lässt sie für 3 Minuten bei 50 °C auf Stufe 1 schmelzen. Fette eine Auflaufform (ca. 25 x 17 cm) mit etwas geschmolzener Butter ein. Nun gibst du den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und ziehst ihn zu einem Rechteck (ca. 20 x 40 cm) oder rollst ihn aus. Schneide den Teig in acht Quadrate und setze auf jedes Quadrat 1 EL Powidl. Drücke die Ränder über der Fülle zusammen und tauche die Buchteln in die geschmolzene Butter. Setze sie anschließend nacheinander mit dem Verschluss nach unten in die Form und lasse sie zugedeckt weitere 20 Minuten gehen.
3. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und backe die Buchteln für ca. 25-30 Minuten goldbraun. Lasse sie anschließend abkühlen, während du die Vanillesauce zubereitest.
4. Für die Vanillesauce gibst du Zucker, Schlagobers, Milch, Eidotter, Rum und das Vanillemark in den Mixtopf und erhitzt alles für 8 Minuten bei 80 °C auf Stufe 2. Rühre die Sauce gut durch und gib sie über die Buchteln. Bestäube sie mit etwas Staubzucker und serviere sie warm.

## Tipp