

Buchteln mit Vanillesauce

Dieses Rezept ist für echte Feinschmecker: Die Buchteln mit Vanillesauce sind das Highlight eines jeden Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

- 100 ml Milch
- 250 g Mehl (glatt)
- 40 g Kristallzucker
- 10 g Germ
- 40 g Butter
- 2 Stk. Eidotter
- 1 Prise Salz
- 0.5 Stk. Zitronen (die abgeriebene Schale)
- 50 g Mehl (für die Arbeitsfläche)
- 100 ml Butter (flüssig)
- 2 EL Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Vanillesauce

3 Stk. Eidotter
150 ml Milch
130 ml Schlagobers
60 g Kristallzucker
0.5 Stk. Vanilleschoten (aufgeschnitten)

Zubereitung

1. Für die Buchteln mit Vanillesauce zunächst aus der lauwarmen Milch, dem Germ und 1/3 des Mehls ein Dampf ansetzen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend das restliche Mehl mit Zucker, Eidotter, Zitronenschale und etwas Salz zu dem Dampf geben und alles zu einem halbfesten Teig verkneten. Ganz zum Schluss gründlich die Butter einkneten.
3. Buchtelteig mit einem Tuch bedecken und wieder ruhen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat. Dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig 6 cm große Scheiben ausstechen und die Teigenden oben zu kleinen Buchteln zusammenschlagen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen. Butter schmelzen lassen und eine Auflaufform mit etwas Fett oder Öl einfetten. Jede Buchtel in die flüssige Butter tauchen und - mit der Teignaht nach unten - in die Form legen. Im Backofen ca. 20-30 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen.
5. In der Zwischenzeit die Vanillesauce zubereiten: Milch und Vanilleschote in einem Topf erwärmen und einmal aufkochen lassen. Weitere 5 Minuten ziehen lassen.
6. Währenddessen Eidotter und Zucker verrühren. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch dann unter ständigem Rühren langsam zu der Eidotter-Mischung geben. Einen großen Topf mit Eiswasser füllen, den Topf mit der Milch hineinstellen und so abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren.
7. Schlagobers halbfest schlagen und in die kalte Sauce einrühren.
8. Buchteln mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit der Vanillesauce servieren.

Tipp

Die Buchteln mit Vanillesauce können als Dessert oder auch als süße Zwischenmahlzeit serviert werden.