

Frisch gekocht
Mittwoch, 12. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Mini-Buchteln mit verschiedenen Aufstrichen

1 Stunde 40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Hefeteig:

500 g glattes Mehl (Typ W 700), 90 g Zucker, 90 g sehr weiche Butter, 30 g Hefe, 6 g Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, 200 g Milch (Zimmertemperatur), 15 g Rum, Vanille, geriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt).

Außerdem: Butter, ev. Ei und Milch (gemixt zum Bestreichen), Staubzucker im Sieb und Hasenschablone zum Garnieren.

Für die selbst gemachte Haselnusscreme:

150 g Obers, 1 EL Honig, 50 g Nussmark (ersatzweise Nougat), 150 g dunkle Schokolade (gehackt), ev. etwas Baileys (nach Geschmack).

Außerdem: Lemon Curd, Marillenmarmelade, Erdbeer-Hollerblüten-Marmelade.

Zubereitung

Die Hefe in zimmerwarmer Milch auflösen, danach alle Zutaten für den Teig in etwa 5 bis 10 Minuten zu einem Teig verkneten, zu einer glatten Kugel formen (schleifen) und zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen (die Temperatur sollte maximal 25 °C betragen). Um eine besonders feine Krume zu bekommen, den Teig mindestens ein Mal zusammenschlagen. (Das heißt, wenn er schon schön aufgegangen ist, das ganze Volumen rauskneten und abermals kurz rasten lassen.)

Anschließend 1 ½ cm dick ausrollen und ausstechen. Nebeneinander in eine gebutterte Form setzen, dabei die einzelnen Scheibchen bebuttern. Zugedeckt stehen lassen bis sich das Volumen der Buchteln in etwa verdoppelt hat. Im Rohr bei 160 °C ca. 30 Minuten backen. Für die selbst gemachte Haselnusscreme Obers mit Honig aufkochen, ein wenig abkühlen lassen und über das Nussmark und die Schokolade gießen. Kurz warten und mit einem Stabmixer vermischen. Eventuell geschmacklich mit etwas Baileys abrunden. Entweder sofort

servieren, oder in ein Twist-Off Glas füllen und im Kühlschrank lagern (in diesem Fall rechtzeitig vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen).

Die Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit der Nussschokolade, dem Lemon Curd und den Marmeladen servieren.

Tipp: Wenn man besonders schön glänzende Buchteln haben möchte, kann man diese vor dem Backen dünn mit Eistreich bepinseln, allerdings muss man beim Backen ganz genau darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.