

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Rechnitzer Marillenbuchteln mit Mandelsoße

### Zutaten

1/2 kg glattes Mehl  
1/4 l Milch  
1 Würfel Germ  
100 g Feinkristallzucker  
1 TL Honig  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eidotter  
5 dag Butter, zerlassen  
1 Prise Salz  
Abrieb einer halben Zitrone

### Mandelsoße:

1/2 l Milch  
1/4 l Schlagobers  
1/16 l Mandellikör  
1 Packung Vanille- oder Mandelpudding,  
2 El Kristallzucker  
2 bis 3 El geriebene Mandeln

### Zubereitung

Germ mit dem Honig in lauwarmer Milch auflösen und gehen lassen. Mehl, Kristallzucker und Vanillezucker in einer Schüssel gut vermischen, in der Mitte eine Mulde machen. In diese Mulde das Dampfl, Eier, die geschmolzene Butter und das Salz geben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Den Teig dann zu einer Rolle formen, gleich große Stücke herunterschneiden und mit je einem Teelöffel Marillenmarmelade füllen. Gut zusammendrücken. Die Teigbällchen in flüssige Butter tauchen und nebeneinander in eine ofenfeste Form schichten. Die Form vorher großzügig ausfetten. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Bei 180 ° C Ober- und Unterhitze eine halbe Stunde backen.

Für die Soße Milch, Schlagobers und Mandellikör zum Kochen bringen. Puddingpulver und Kristallzucker mit ein wenig Milch verrühren und mit dem Schneebesen unterrühren. Kurz köcheln lassen und die geriebenen Mandeln dazugeben