

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Buchteln auf Paradeiser-Sauce mit Vanillemilch

Zutaten
(4 Personen)

Für die Buchteln

- 225 g Weizenmehl
- 65 g Zucker
- 100 g Butter
- 14 g Germ
- 125 ml Milch
- 2-3 Eigelb, je nach Größe der Eier
- Salz
- Marillenmarmelade zum Befüllen
- Staubzucker zum Bestäuben

Quelle: ORF extra

Für die Paradeiser-Sauce

- 2 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 4 Paradeiser
- 1 Schuss Weißwein
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Honig

Für die Vanillemilch

- 250 ml frische Milch
- 1 TL Zucker
- ½ Vanilleschote

Zubereitung

80 g Butter mit dem Eigelb aufschlagen. Den Germ mit dem Zucker und der Milch leicht erwärmen bzw. darin auflösen. Dann mit dem Mehl und den restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen und mit der Hand durchkneten. Danach den Teig bei 40 °C im Backrohr gehen lassen und wieder zusammenschlagen. Nun kleine Stück vom Teig mit Marillenmarmelade oder Paradeiserpüree füllen. Ebenso kann man den Germteig auch Natur belassen. Diese formen, in gebutterte Formen geben, mit flüssiger Butter bestreichen, gehen lassen und bei 170 °C 45 min backen.

Tipp:

Man kann den Germteig auch für Wildgerichte verwenden und mit gebratenem Speck füllen und backen und als Beilage servieren.

Paradeiser-Sauce:

Butter in einem kleinen Topf mit 1 TL Kristallzucker anlaufen lassen, dann die klein geschnittenen Paradeiser hinzufügen und mit Weißwein aufgießen. Für ca. 15 bis 20 min leicht einkochen lassen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und beifügen.

Kurz vor dem fertig kochen mit Zucker und Honig würzen, dann die Sauce durch ein Sieb passieren und eventuell nochmals abschmecken.

Vanillemilch:

Die frische Milch mit etwas Zucker und dem Mark der ausgekratzen Vanilleschote erwärmen.

Dann die Buchteln auf der Paradeiser-Sauce platzieren, mit Staubzucker bestäuben und mit einem Glas Vanillemilch genießen.