

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

Fotocredit: Simeon Baker



Buchteln mit selbstgemachtem Vanillepudding

Zutaten

(4 Personen)

Für die Buchteln

- 20 g Hefe aufgelöst
- 700 g Zopfmehl
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 100 g Backzucker
- ca. 1/4 l lauwarme Milch
- 120 g zerlassene Butter
- Zesten einer halben Zitrone
- 1 TL Salz
- 250 g passierte Marillenmarmelade mit 2 EL Orangenlikör vermischt,
- Butterstückchen

Für den Pudding

- 4 Eigelb
- 50 g Backzucker
- 2 gehäufte EL Maisstärke
- 400 ml Vollmilch
- 1 EL Orangenlikör

Quelle: ORF extra

- 1 ML Vanille gemahlen
- 200 g Rahm

Zubereitung

Buchteln:

Die Hefe in der Rührschüssel mit 5 EL Wasser verrühren, das Mehl, Milch, Eier, Zucker, Butter, Zitronenzesten und Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben.

Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig ca. 40 g schwere Stücke abschneiden, die Teile auseinander ziehen mit einem TL Marmelade füllen und zusammenlegen. Die Buchteln in eine gebutterte Auflaufform schichten. Auf die Buchteln Butterstückchen verteilen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad 35 Minuten backen.

Pudding:

Eigelb, Zucker und Maisstärke mit 100 ml Milch gut verrühren. Restliche Milch in einem Topf aufkochen. Wenn die Milch kocht, die Milch-Eier-Masse langsam einrühren, Hitze etwas reduzieren und so lange rühren bis die Masse eindickt. Eine Plastikfolie direkt auf den Pudding legen (so gibt es keine Haut) und kaltstellen. Den Rahm schlagen, den Pudding gut durchrühren, Orangenlikör und Vanille dazugeben und den geschlagenen Rahm unterheben.