

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Buchteln mit Vanillesauce

Köchin: Susanne Wegleitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Buchteln

- 500 g Weizenmehl (universal)
- 80 g Kristallzucker
- 60 g weiche Butter (zimmerwarm)
- 40 g Germ (frisch)
- 5 g Salz
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Abrieb einer Zitrone
- 500 g Powidl marmelade
- 30 g flüssige Butter

Für die Vanillesauce

- 120 g Kristallzucker
- ½ l Milch
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst die Milch mit der weichen Butter und dem Kristallzucker in einem Topf auf Körpertemperatur erwärmen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Germ vorsichtig hineinbröseln.

2. Das Weizenmehl, das Salz, das Ei, den Eidotter und den Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren und die Milch-Mischung einrühren. Nun die Masse am besten mit einem Knethaken in der Küchenmaschine für einige Minuten schlagen, bis der Teig seidig glänzt. Den Teig anschließend mit einem Geschirrtuch abdecken und eine halbe Stunde rasten lassen (er sollte gut aufgehen).

3. Nach dem Rasten den Teig mit den Händen ordentlich durchkneten. Für einen besonders feinen Germteig muss man ihn noch einmal aufgehen lassen und wieder zusammenkneten.

Tipp: Je öfter man den Teig nach dem Aufgehen knetet und wieder rasten lässt, desto kleiner und feiner werden die Luftbläschen, die durch die Hefegärung entstehen. Allerdings wird der Teig dadurch immer schwerer zum Bearbeiten.

4. Nun den Germteig zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen und kleine Stücke von ungefähr 50 g herunterschneiden. Dann je ein Teigstück in die Hand nehmen, flachdrücken und je mit 1 EL Powidl marmelade füllen und zusammenklappen. Die Päckchen gut verschließen.

5. Dann die Finger in die flüssige Butter tauchen und jede Buchteln gut mit Butter einreiben. Im Anschluss die Buchteln der Reihe nach dicht an dicht in eine Auflaufform setzen.

6. Die Auflaufform mit einem Geschirrtuch abdecken und die Buchteln darunter noch einmal aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 160° C Umluft vorheizen. Die Buchteln noch einmal dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen und etwa 25 Minuten im Rohr backen.

7. In der Zwischenzeit für die Vanillesauce die Eidotter, das Ei, den Vanillezucker und die halbe Zuckermenge mit einem 1/8 l Milch in einer Schüssel verrühren. Die

restliche Milch mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Sieden bringen, die Eiermilch mit einem Schneebesen einrühren und auf kleiner Flamme erhitzen, aber nicht kochen. Von der Herdplatte ziehen und etwa 10 Minuten nachziehen lassen. Die Sauce nun noch durch ein feines Sieb passieren.

8. Zum Schluss die Buchteln aus dem Rohr nehmen, mit der Vanillesauce anrichten und mit Staubzucker bestreuen.