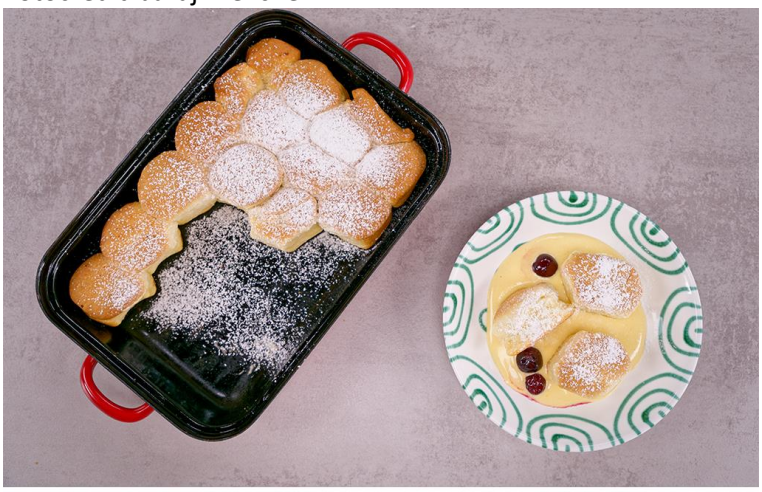
Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Juraj Melicher



Dukaten-Buchteln mit Uhudler-Weincreme

Köchin: Werner Tschiedel

<u>Zutaten</u>
(4 Personen)

Für die Buchteln
- 250 g lauwarme Milch
- 20 g Germ
- 500 g Mehl (480 glatt)
- 50 g Staubzucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 TL Salz
- Abrieb einer Zitrone
- Mehl (glatt) für die Arbeitsfläche
- 100 ml flüssige Butter zum Tunken
- 1 runder Ausstecher (Ø 3 cm)

Für die Weincreme
- 3 Eidotter
- 50 g Vanillezucker
- 1/8 l Uhudler

Für die Garnitur
- eingelegte Kirschen
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Dukaten-Buchteln zuerst die Germ in der lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl, dem Staubzucker, der Butter, dem Ei, dem Eidotter, dem Salz und dem Zitronenabrieb in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend 30 Minuten rasten lassen.

2. Nun den Teig etwa fingerdick mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem kleinen runden Ausstecher Scheiben ausstechen. Die Scheiben dann in flüssige Butter tauchen und in eine mit Butter ausgefettete, feuerfeste Form eng aneinanderlegen. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen und dann bei 170° C Umluft 20 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit für die Weincreme die Eidotter, den Vanillezucker und den Uhudler in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen über Wasserdampf cremig aufschlagen.

4. Zum Schluss die Weincreme in tiefen Tellern anrichten und je 3 warme Buchteln daraufsetzen. Die Dukaten-Buchteln mit Staubzucker und eingelegten Kirschen garnieren.

Quelle: ORF extra