

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

Fotocredit: Simeon Baker



Dukatenbuchteln mit Powidl

Köche: Richard Rauch & Andreas Zechmann

Zutaten

(4 Personen)

Für die Buchteln

- 250 g Mehl (glatt)
- 20 g frische Germ
- 120 g lauwarme Milch
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 20 g Kristallzucker
- 1/3 TL Salz
- 2 cl Rum
- Abrieb einer Zitrone
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 150 g flüssige Butter zum Tunken
- 250 g Powidl-Marmelade
- Butter zum Ausfetten
- 1 runder Ausstecher (Ø 3 cm)
- 1 Dressierbeutel
- 1 feuerfeste Form

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

Quelle: ORF extra

- 1.** Für die Buchteln zuerst die Germ mit der Butter, dem Kristallzucker, dem Zitronenabrieb, dem Vanillemark und dem Salz in lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl, dem Ei und dem Eidotter in einer Schüssel in der Küchenmaschine etwa 3 Minuten mit einem Flachrührer glattrühren und dann den Rum begeben. Im Anschluss den Teig noch weitere 10 Minuten kneten. Die Masse danach an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis das doppelte Volumen erreicht ist (zirka 30-40 Minuten).
- 2.** Nun die Teigmasse mit den Händen zusammenschlagen und nochmals 5 Minuten aufgehen lassen. Den Germteig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und mit dem Ausstecher Kreise ausstechen.
- 3.** Die Powidl-Marmelade in einen Dressierbeutel füllen, die kleinen, Teig-Kreise mit den Fingern etwas auseinanderziehen und mit einem Tupfer der Marmelade füllen. Die Teig-Kreise dann wie ein Paket unten zusammendrücken, dass sie wie kleine Kugeln aussehen.
- 4.** Die entstanden Teig-Kugeln nun in die flüssige Butter tauchen und mit der Naht nach unten in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen. Die Dukatenbuchteln in der Form erneut etwas aufgehen lassen und anschließend im vorgeheizten Rohr bei 160° C Umluft 20-25 Minuten goldgelb backen.
- 5.** Zum Schluss die Dukatenbuchteln aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen und je nach Geschmack zum Beispiel mit Vanillesauce oder Zwetschkenröster servieren.