

BUCHTELN MIT VANILLESAUCE

gebacken mit der Stoneware

Zubehör: Zauberkessel. Ofenmeister/ Ofenhexe

Buchteln

- 180g Milch
- 20g frische Germ
- 30g Feinkristallzucker
- 1 -2 TL Vanillezucker (8g)
- 100g Butter
- 330 Mehl (700)
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz*
- 1 TL geriebene Zitronenschalen *
- 1 TL Zitronensalzpaste* alternativ zu Salz und Zitronenschalen
- Marillenmarmelade

Vanillesauce

- 500g Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 15g Speisestärke
- ½ Vanilleschote inkl. Mark ausgekratzt

Buchteln:

Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min/ 37°C/ 2 erwärmen, währenddessen eine Schüssel für den Teig einfetten.

60g Butter, Mehl, Eidotter, Zitronensalzpaste* zugeben und 3 Min/ kneten, den Teig in die Schüssel umfüllen (sollte der Teig zu klebrig sein einfach etwas Mehl hinzugeben und kneten bis einen kompakter Teig entsteht). Ca. 40 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Ofenmeister mit Kokosöl einfetten. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einem Rechteck ausrollen und 8 Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 EL Marmelade geben und verschließen. Jedes Teigstück in die geschmolzene Butter eintauchen und mit dem Verschluss nach unten in den Ofenmeister geben. Teiglinge 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Anschließend im Vorgeheiztem Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze auf unterste Schiene für 25-30 Minuten backen.

Sauce: alles in den Mixtopf geben und 7 min/ 90°C/ Linkslauf/ 3 aufkochen, Schote entfernen und zu den Buchteln servieren!

Gutes Gelingen und viel Freude beim Selbermachen!

Mit Liebe gemixt & gebacken

Sandra Brucker, A-8712 Niklasdorf, www.sandrabrucker.net, sandrabrucker.stmk@gmail.com