

# Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren

**Für ca. 8 Portionen**

**Für die Buchteln:**

250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Hefewürfel	100 g Butter
500 g Mehl	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 TL Salz	Butter, Zucker	

**Für den Sauerrahm:**

150 g Sauerrahm	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
-----------------	-------------	-----------------------------

**Für die Vanillebutter:**

Zucker	dunkle Schokolade	eingeweckte Holunderbeeren
ggf. Vanilleeis		

**Für die Buchteln:**

Die Milch mit der Hefe vermischen und etwa die Hälfte der Butter, den Zucker, das Salz und den Puderzucker dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse anrühren. Anschließend das Mehl einstreuen, um einen Hefeteig zu bekommen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine gefettete und gezuckerte Springform legen. Es können auch kleine Gläschen gebuttert und gezuckert werden.

Im Ofen bei etwa 35 Grad vorgären, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Anschließend bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

**Für den Sauerrahm:**

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Etwas von dem Mark aufbewahren. Den Rest des Vanillemarks mit dem Sauerrahm und dem Zucker anrühren.

**Für die Vanillebutter:**

Den Rest der Butter zergehen lassen und mit etwas Zucker und dem restlichen Vanillemark würzen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teller mit der Schokolade (mit Hilfe einer Tülle) verzieren. Etwas von dem Sauerrahm auf den Teller geben und eine Buchtel darauf setzen. Etwas Vanillebutter danebenträufeln und die eingeweckten Holunderbeeren neben die Buchtel geben. Wer mag, kann zu den Buchteln Vanilleeis servieren.

Maria Groß am 21. Oktober 2017