

Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis

Für 4 Personen

300 g Mehl	160 ml Milch	20 g Hefe
8 Eier	180 g Zucker	1 Prise Salz
1 Orange, unbehandelt	110 g Butter, zimmerwarm	250 ml Espresso
250 g Sahne	80 g Zucker	3 cl Kaffeelikör
3 Äpfel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt
0,5 Schote Vanille	150 ml Apfelsaft	2 Zweige Minze
Puderzucker	Butter	

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 60 Milliliter Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Zwei Eier trennen. Die Schale der Orange fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Nun die beiden Eidotter mit zwei ganzen Eiern, 50 Gramm Zucker, Salz, Orangenschale und 60 Gramm zimmerwarmer Butter zum bereits etwas aufgegangenen Teig dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und zur doppelten Größe aufgehen lassen. In einem Topf Sahne und Espresso aufkochen. Erneut vier Eier trennen, danach das Eigelb mit 80 Gramm Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Espressomilch zu der Eigelbmasse gießen und über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis diese eine dicklich cremige Konsistenz bekommt. Den Kaffeelikör hinzufügen und das Ganze durch ein Sieb gießen. Das Eis in einer Eismaschine cremig gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Buchteln eine ausreichend große Auflaufform dick mit Butter ausfetten. Den Hefeteig zu kleinen Bällchen formen und in die Auflaufform setzen. Im Backofen bei etwa 30 bis 40 Minuten backen. 100 Milliliter Milch erhitzen. Nach zehn Minuten Backzeit die heiße Milch angießen und die Buchteln fertig backen. Nach Belieben noch 50 Gramm Butterwürfel auf den Buchteln verteilen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen und die Apfelspalten damit marinieren. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelspalten zugeben und darin karamellisieren lassen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Zimt sowie Zitronenschale, Orangen- und Apfelsaft zugeben und die Apfelspalten weichgaren. Die Buchteln aus der Form lösen und mit dem Eis und den Äpfeln auf Tellern anrichten. Abschließend mit frischer Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010