

# Frisch gemachte Buchteln

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

250 g glattes Mehl, Type 405	125 ml Milch	15 g frische Hefe
1 Eigelb	25 g geriebener Staubzucker	1 Zitrone, Abrieb
25 g Butter, Zimmertemperatur	1 Vanilleschote	2,5 g Salz

### Für die Vanillesauce:

100 ml Milch	2 Eigelbe	1 EL Stärke
200 ml Sahne	2 cl Rum	1 Vanilleschote

### Für den Teig:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Germ in lauwarmer Milch auflösen. Mehl mit Butter, einem Eigelb, Salz und Zucker verkneten. Die Hefemilch nach und nach dazugeben und 5 Minuten kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Kleine Bälle runterstechen(ca. 30 g pro Buchtel) und in einer gebutterten Form eng aneinander schichten und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Man kann sie auch in die Form schichten und kühlstellen und erst bei Gebrauch fertig backen. Dazu früh genug (ca. 1 Stunde vorher) aus der Kühlung nehmen.

### Für die Vanillesauce:

Milch mit Eigelben und Stärke verquirlen. In einem Topf die Sahne erwärmen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zur Sahne geben. Rum und die ausgekrazte Vanilleschote ebenfalls dazugeben.

Topf vom Herd ziehen und die Eimischung mit einem Schneebesen hineinrühren. Je nach Geschmack noch etwas mehr Rum dazugeben.

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegschmeißen. Legen Sie diese in ein Gefäß mit Zucker und erhalten Sie dadurch einen selbstgemachten Vanillezucker. Außerdem schmeckt Pflaumenmarmelade sehr gut zu den Buchteln.

Alexander Kumptner am 10. November 2022