

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

Zutaten für 8 Personen

Buchteln

20 g Hefe
500 g Zopfmehl
250 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
1 Ei
120 g Butter, geschmolzen
1 TL Salz
Marillenmarmelade

Vanillesauce

500 ml Vollmilch
250 Sahne
1 ½ Vanilleschote
6 Eigelb
Ca. 120 g Zucker
5 EL geschlagene Sahne

Staubzucker zum Bestreue



Zubereitung:

Buchteln

Die lauwarme Milch mit Ei, Salz und Zucker vermischen. Mehl dazugeben, die Hefe direkt auf das Mehl bröseln und die zimmerwarme Butter hinzufügen und mit Knethaken zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Milch begeben.
Den Teig ca. 45 Min. zugedeckt gehen lassen.
Eine Auflaufform mit Butter einstreichen. Den Teig in ca. 80 g Stücke teilen und zu einer Kugel schleifen. Die fertigen Kugeln kurz rasten lassen.
Anschließend ca. 1 cm dick ausrollen.
Jeweils 1 TL Marmelade in die Mitte setzen und diese wieder zu Kugeln formen.
Die fertigen Kugeln in flüssige Butter tauchen und eng nebeneinander in die Auflaufform schichten.
Bei 180° Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Vanillesauce

Die Milch mit der Sahne und der längs aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe mit Zucker sehr schaumig schlagen.
Milch wieder auf den Herd stellen und die Eigelbmischung einrühren. Unter ständigem Rühren die Vanillemilch erhitzen, bis sie cremig wird – dabei darf sie auf keinen Fall kochen.
Vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. Auskühlen und vor dem servieren geschlagenen Sahne unterheben.

Weinempfehlung:

Kaffee

Kochabend:

05. Feb, 2020 / Mike