

Buchteln mit Vanillesoße – von Melanie Aue

Zutaten für 7 Buchteln (4 Personen)

125 g lauwarme Milch
1/4 Frischhefewürfel bei längerer Gehzeit (bei kurzer 1/2 Würfel)
375 g Mehl
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75 g weiche Butter
2 Eier
Prise Salz
etwas Zimt und Zucker
flüssige Butter

Zutaten Vanillesoße

500 ml Milch
1 Vanilleschote
2 TL Stärke
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker

Zubereitung Buchteln

Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl und Zucker vermischen und eine Mulde machen. Hefemilch in die Mitte mit wenig Mehl vom Rand vermischen und 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Vanillezucker, Eier, Butter und eine Prise Salz hinzugeben und gut durchkneten bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. Dann entweder 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (bei 1/4 Hefewürfel) oder 30 Min. an einem warmen Ort (bei 1/2 Hefewürfel). Nochmal mit der Hand durchkneten und gleichgroße Kugeln formen. Springform mit Backpapier auslegen. Den Boden und Rand mit flüssiger Butter einpinseln und mit Zimt und Zucker gut bestreuen. Die Teigkugeln mit Abstand in die Form legen. Dann nochmals zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Zum Schluss mit flüssiger Butter bestreichen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Buchteln im mittleren Einschub ca. 20 Min. backen.

Zubereitung Vanillesoße

8 EL von der Milch beiseitestellen. Den Rest im Kochtopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die 8 EL Milch mit Stärke, Vanillezucker, Vanilleschoten und Zucker vermischen bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Zur heißen Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen bis Konsistenz angedickt ist.