

Dessert

Dukaten-Buchteln mit Powidl an Vanillesauce

Zutaten:

250 g Mehl
60 g Butter
1 St. Eier
430 ml Milch
2 St. Eigelb
20 g Hefe
Rum
80 g Pflaumenmus
50 g Puderzucker
Salz
50 g Zucker
8 g Speisestärke
0.5 St. Vanilleschote

Zubereitung:

Dukaten-Buchteln mit Powidl: Hefe mit Zucker und Butter in erwärmte Milch, 100ml, einrühren. Diese zusammen mit Ei, Rum und Salz unter das Mehl arbeiten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nun bei 35-40°C an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Von dem Teig ca. 60g große Stücke zu gleichmäßigen Kugeln rollen. Diese dann flach drücken, mit der Füllung versehen, Ränder wieder zusammendrücken und in eine gebutterte und mehlierte Form setzen. Mit etwas warmer Milch bestreichen und nochmals gehen lassen. Im Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Zwischenzeitlich mit flüssiger Butter bestreichen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Vanillesauce: Von der Milch 4 Esslöffel zurückbehalten und mit der Speisestärke verrühren. Die restliche Milch mit 40g Zucker und einer aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote zusammen erhitzen und zum Kochen bringen. Nun die Stärke mit einem Schneebesen einrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die leicht sämige Vanillemilch vom Herd nehmen und die Eigelbe unterrühren. Nicht mehr weiter kochen lassen da das Eigelb gerinnen kann.