

Dr. Oetker

Professional

## Buchteln mit Vanille-Soße

Kuchen & Gebäck

Hausmannskost

Österreichisch

Stüße Gerichte

Valentinstag



### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Teig zu einer Rolle formen und in 25 Portionen teilen.

**Frucht-Füllung:** Marmelade mit Marillenpüree und Rum verrühren. Einen verstellbaren Herzrahmen (28 cm Ø) auf ein be fettetes Backblech stellen. In die Mitte des Herzrahmens eine außen be fettete Porzellanschüssel in gewünschter Form stellen. Die Teigstücke flach drücken, mit Frucht-Füllung füllen und zu Buchteln formen. Die Buchteln mit Butter bestreichen und im Herzrahmen dicht aneinander ordnen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des, auf 180 °C vorgeheizten Rohres (Umluft 160 °C) schieben und 20 Minuten backen.

**Vanille-Soße:** Schlagobers mit Milch verrühren und ca. 5 EL davon zur Seite geben. Die Vanillepaste dazugeben, zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Zucker mit Puddingpulver mit dem zur Seite gegebenen Obers-Milch-Gemisch verrühren und in die aufgekochte Mischung einrühren. Die Soße zu dicklicher Konsistenz einkochen. Die Buchteln mit Vanille-Soße anrichten und etwas Marillenmark als Herzen auf die Soße spritzen.

### Zutaten

#### Germteig:

400 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Germ

50 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin  
Zucker

1 Prise Salz

1/2 Fläschchen Dr. Oetker

Aroma Rum

210 ml lauwarme Milch

2 Dotter

1 Ei

90 g weiche Butter

#### Frucht-Füllung:

80 g passierte  
Marillenmarmelade

150 g passierte  
Kompottmarillen

etwas Rum

#### Zum Bestreichen:

80 g flüssige Butter

#### Vanille-Soße:

1/4 l flüssiges Schlagobers

1/4 l Milch

1 KL Dr. Oetker Madagaskar

Bourbon Vanille Paste

60 g Zucker

1/2 Pkg. Dr. Oetker Original

Pudding Vanille-Geschmack

---

Zum Dekorieren:

---

etwas Marillenmark