

Buchteln mit Vanille-Soße

[Kuchen & Gebäck](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)[Süße 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 (Knethaken) 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 befettetes Backblech stellen. In die Mitte des Herzrahmens eine außen befettete 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