Buchteln mit Erdbeeren und Vanillesauce

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Pralinen, Single, Süße Hauptgerichte, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g Weizenvollkornmehl
1 Packung Germ
280 ml Milch
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eidotter
100 g zimmerwarme Butter
Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Für die Fülle:
20 Erdbeeren, geputzt
20 TL Marmelade
Butter für die Form

Für die Vanillesauce:
1 L Milch
4 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Schuss Rum
1 Packung Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Germ in lauwarmer Milch auflösen.
Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eidotter, Butter, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Milch mit der Germ dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handmixers) zu einem glatten Teig kneten.
Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
Den Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten

und anschließend in 20 Stücke teilen.
Die Teigstücke etwas ausziehen.
Mit je einer Erdbeere und etwas Erdbeermarmelade füllen und gut verschließen.
Die Form ausbuttern.
Die Buchteln einschichten und nochmals 20 Minuten mit einem Tuch zugedeckt gehen lassen.
Im vorheiztem backofen bei 170°C 30 Minuten backen.
Aus der Form stürzen, Buchteln voneinander lösen und lauwarm mit Vanillesauce servieren.
Die Buchteln leicht abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
Für die Vanillesauce 1/2 L Milch mit Zucker, Vanillezucker und Rum erwärmen.
Die restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren, in die erwärmte Milch einrühren und etwas durchkochen lassen.
Buchteln mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.
Tip: Hier paßt am besten Kaffee dazu!