

Buchteln mit Vanillesauce



Personen: 4

Zubereitungszeit: 150 Min.

Zutaten

375 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

50 g Mehl

30 g Germ

60 g Butter

60 g Zucker

1 gestrichener TL Salz

2 Eier

120 g Powidl für die Fülle

1 Pkg. Vanillesauce

Zubereitung

Zunächst einmal ein "Dampfl" zusammenrühren! Dafür werden 1 TL Zucker und die zerbröselten 30 g Germ glatt gerührt. Dann 4 EL Mehl (alles von der Grundzutatenliste wegnehmen!) und so viel lauwarme Frühstücksmilch einrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht, der dann abgedeckt an einem handwarmen Ort eine gute halbe Stunde gehen kann. Dann das übrige Mehl in eine Schüssel sieben und warm stellen. In der Mitte eine Grube machen und das aufgegangene Dampfl hineingeben, mit Mehl zudecken und langsam die zerlassene Butter, die mit lauwarmen Frühstücksmilch, Zucker, Salz und Eiern vermengt wurde, einrühren. Mit dem Kochlöffel abschlagen, bis sich der Teig einigermaßen vom Gefäß und vom Kochlöffel löst.

Er soll seidig glatt sein und Blasen werfen. Den Teig mit Mehl bestreuen, mit einem Tuch abdecken und erneut für zirka 25 Minuten warm gehen lassen. Aus dem gegangenen Hefeteig mit einem Löffel gleich große Stücke ausstechen, mit Powidl füllen, gut schließen und mit der glatten Seite nach oben dicht nebeneinander in einen befetteten Bräter setzen. Jede einzelne Buchtel zusätzlich noch gut bestreichen. Tipp: unbedingt die Hände bemehlen – es klebt sonst einfach viel zu sehr! Dann den Bräter bei 180° C (Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten im Rohr haben. In der Zwischenzeit wird die Vanillesauce ganz nach Anleitung mit der Frühstücksmilch angerührt.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Kamehl – das glutenfreie Blog

