

Buchteln mit Vanillesoße (Übernachtgare)



Unfassbar fluffige Buchteln natürlich mit selbstgemachter Vanillesoße - einmal probiert=für immer verliebt.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit:

1. ZUTATEN

Für den Vorteig

125 g Mehl

100 g Milch

8 g frische Hefe

Für den Hauptteig

Vorteig

250 g Mehl

150 g Milch
1 Ei
3 g Salz
40 Zucker
40 g weiche Butter

Außerdem

Ca. 150 g Lieblingsmarmelade zum Befüllen (bei mir Waldfrucht)
80 g Butter für die Form
Etwas Milch zum Bestreichen vor dem Backen
Puderzucker zum Bestäuben vor dem Servieren

Für die Vanillesoße

300 g Milch
200 g Sahne
Mark und Schote 1 Vanilleschote
40-60 g Zucker (50g bei mir)
1 Prise Salz
2 Eigelb
1-2 TL Speisestärke (bei mir 1 gehäuften TL)

ZUBEREITUNG AM VORTAG

1. Alle Zutaten für den Vorteig verrühren und für ca. 1 Stunde im Backofen bei ca. 30°C zur Autolyse stehen lassen. (Ich nutze da die Funktion „Geschirr vorwärmen“).
2. Anschließend alle Zutaten (bis auf den Zucker und die Butter) für den Hauptteig zum Vorteig geben. Mit der Küchenmaschine zuerst 2 Minuten auf Stufe 1 verkneten, anschließend weitere 5 Minuten auf Stufe 2. Der Teig sollte sich langsam von der Schüssel lösen. Andernfalls noch etwas Mehl dazugeben.

3. Nun den Zucker einrieseln lassen und ca. 2 Minuten weiterkneten. Jetzt sollte der Teig sich fast ganz vom Schüsselboden lösen. Zuletzt noch die Butter solange unterkneten, bis sich die Zutaten verbunden haben. Der Teig ist nun relativ klebrig und weich. Die Schüssel abgedeckt wieder für ca. 1 Stunde bei 30 °C in den Backofen stellen.
4. Inzwischen die Vanillesoße vorbereiten. Dazu Milch, Sahne, Mark und die Veste der Vanille in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Abgedeckt bis zum nächsten Tag ziehen lassen. (Bei mir im Kühlschrank).
5. Nun 80 g Butter in der Backform (im Original eine Reine, eine metallische Form mit Deckel) - bei mir eine rechteckige Auflaufform mit Backblech als Deckel - schmelzen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 10 (eigentlich gleichgroße) Stücke teilen. Jeweils mittig ein TL Marmelade auf jeden Teigling geben und die Teigblätter darüber zusammenlegen und andrücken. Jede Teigkugel in der noch flüssigen Butter in der Schale wenden und mit dem Teigschluss nach unten in die Form legen. Das ganze bei den anderen Teigstücken wiederholen. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG AM BACKTAG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Form aus dem Kühlschrank holen. Die Teiglinge mit Milch einstreichen und die Form mit Deckel in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 10 Minuten den Deckel entfernen und bei gleicher Temperatur goldbraun backen (ca. 15-20 Minuten).
3. Inzwischen die Vanillesoße fertigstellen. Dazu den Topf aus dem Kühlschrank holen und die Vanillesoße entfernen. Die Eigelbe und Speisestärke mit etwas kalter Vanillemilch glattrühren. Die restliche Milch mit Salz und Zucker zusammen aufkochen, die angerührte Stärkemischung einrühren und die Temperatur reduzieren. Solangeiterrühren, bis eine schaumige, leicht dickliche Soße entstanden ist.
4. Die Buchteln nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Noch warm mit der Vanillesoße servieren. Wer mag, kann sie vorher noch mit Puderzucker

bestäuben.