

# Buchteln mit Vanillesauce

## NOTWENDIGES ZUBEHÖR

kleine Auflaufform (ca. 25 x 17 cm)

Geschirrtuch

Nudelholz

## Buchteln

100g weiche Butter, in Stücken, etwas mehr zum Einfetten

150g Milch

20g frische Hefe

30g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (8 g) oder 1 geh. TL selbst gemachter Vanillezucker

330g Weizenmehl, etwas mehr für die Arbeitsfläche

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL Zitronenschale, gerieben

150g Pflaumenmus (oder Himbeer Konfitüre usw.)

## Vanillesauce

60 g Puderzucker, etwas mehr zum Bestäuben

250g Schlagsahne

250g Milch

1 EL Rum

1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt

4 Eigelb

1. Auflaufform (ca. 25 x 17 cm) mit Butter einfetten.
2. Milch, Hefe, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
3. 60 g Butter, Mehl, Eigelb, Salz und Zitronenschale zugeben, 2 Min./Knetstufe kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. 40 g Butter in den Mixtopf geben, 3 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen und in eine Schüssel umfüllen.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit der Hand kneten, zu einer Kugel formen und zu einem Rechteck (ca. 20 x 40 cm) ausrollen. Teig in 8 Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 EL Pflaumenmus setzen und die Ränder über der Fülle zusammendrücken. Buchteln in die geschmolzene Butter tauchen und nacheinander mit dem Verschluss nach unten in die Form setzen. Buchteln zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Gegen Ende der Gehrzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Buchteln ca. 25-30 Min. (180°C) goldbraun backen und abkühlen lassen. Währenddessen die Vanillesauce zubereiten.
6. Rühraufsatz einsetzen. Puderzucker, Schlagsahne, Milch, Rum und Vanillemark in den Mixtopf geben und 5 Min./100°/Stufe 1 aufkochen. Mixtopfdeckel abnehmen und Vanillesauce abkühlen lassen bis die Temperaturanzeige des Thermomix auf 80°C gesunken ist.
7. Danach ohne Messbecher 1 Min/80°/Stufe 4 rühren und Währenddessen nach und nach die Eigelb durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben. Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

## INFORMATION

Die Buchtel ist Teil der Wiener Küche, gehört aber wie vieles zu den kulinarischen Einwanderern. Sie kamen im Gepäck der böhmischen Köchinnen in die Hauptstadt der habsburgischen Monarchie. Diese Köchinnen traten in die Dienste wohlhabender Wiener Bürger und Adliger. Bald konnte man sich ohne Mehlspeisen dieser Art kein Essen mehr vorstellen. Überraschend, dass Mehlspeisen aus Germteig kurz vorher noch als Fastenspeisen gegolten hatten. In der Bevölkerung, die es weniger dick im Börsel und also auch nicht so üppig am Speisezettel hatte, galten Buchteln, Knödel und ihre Verwandten lange Zeit als sättigende Hauptmahlzeit.



Thermomix Rezept