

Zwetschkenbuchteln



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 190 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	175 g
Weizenmehl (griffig)	175 g
Feinkristallzucker	75 g
Salz	1 Prise(n)
Frischer Germ	1 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Marzipanrohmasse	100 g
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	16 Stk.

Zubereitung:

Buchteln:

- 175 g Mehl, glatt
- 175 g Mehl, griffig
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz,
- 1 Würfel Germ
- ¼ l lauwarme Milch,
- 1 Pkg. Vanillezucker,
- 100 g Marzipanrohmasse,
- 16 Zwetschken
- Butter für die Form
- Staubzucker

Vanillesauce:

- 120 g Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 Ei,
- 2 Dotter
- Mark von 1 Vanilleschote

Germ mit Zucker und Milch vermischen und 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Marzipanrohmasse in 16 kleine Würfel (etwa in die Größe eines Zwetschkenkernes) schneiden. Zwetschken entkernen und damit füllen.

Mehl (glattes und griffiges), eine Prise Salz und Vanillezucker zu dem Dampf (Germmilchgemisch) geben und gut durchkneten.

Es soll ein federnder, nicht kleistriger Teig entstehen, den man gut ausrollen kann. Sollte der Teig zu trocken sein etwas Milch beugeben, bzw. ist der Teig zu klebrig etwas Mehl dazugeben und wieder gut durchkneten. Der Teig soll nicht mehr auf der Arbeitsfläche oder der Kneteschüssel kleben bleiben. Zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Auf einer bemerkten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen und 16 Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.

Zwetschken damit umhüllen, sodass Kugeln (bzw. Buchteln) entstehen. In eine gut gefettete Auflaufform mit der Nahtstelle nach unten nebeneinander geben. Mit lauwarmer Milch anstreichen, nochmals 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Größe zumindestens verdoppelt hat.

Bei 180° im Backrohr ca. 20 Min. goldbraun backen.

Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Vanillesauce:

Dotter, Ei, Vanillemark und die halbe Zuckermenge mit 1/8 l Milch mit dem Mixer gut verrühren. Den Rest der Milch mit dem übrigen Zucker in einem Gefäß zum Kochen bringen, Eiermilch unter ständigem Rühren einmengen, erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. (Vorsicht die Masse verdoppelt sich!)

Vom Herd nehmen, 10 Minuten ziehen lassen und bis zum Servieren im Wasserbad warmstellen, eventuell vor dem Auftragen nochmals mit dem Mixer aufschlagen.

Für die kalte Version der Zwetschkenbuchteln, nicht mit Zucker bestreuen und umgedreht (damit sich der Saft der Zwetschken auch nach oben verteilt) auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Ergibt 8 Portionen bzw. 16 Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1865-Zwetschkenbuchteln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at