

Buchteln mit Vanillesauce

Zutaten für 6 Portionen:

400 g Mehl
60 g Zucker
100 ml Milch
80 g Butter
1 Pkg. Trockengerm
2 Eier Grösse M
2 Dotter
1 EL Joghurt
1 Zitrone, unbehandelt, die Schale, gerieben
1 Pkg. Vanillezucker
Pflaumenmus (Powidl)

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig noch mal kneten, dann ca. 1 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Teigstücke mit Powidl füllen und nach oben wie einen Sack zusammendrücken. Die einzelnen Buchteln in eine mit zerlassener Butter ausgeschmierte Form mit der Verschlussseite nach unten dicht nebeneinander setzen. Mit einem Tuch zudecken, ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 160°

ca. 45 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

Für die Sauce: (Vanillesauce)

750 ml Milch
½ Pkg. Puddingpulver, Vanille
100 g Fruchtzucker
Salz, 1 Zitrone, unbehandelt, Schale gerieben

Zubereitung

Etwa ein Drittel der Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch mit Zucker, Salz und der Zitronenschale aufkochen. Das Milch-Puddinggemisch einrühren, aufkochen lassen, zu den heißen Buchteln servieren.

