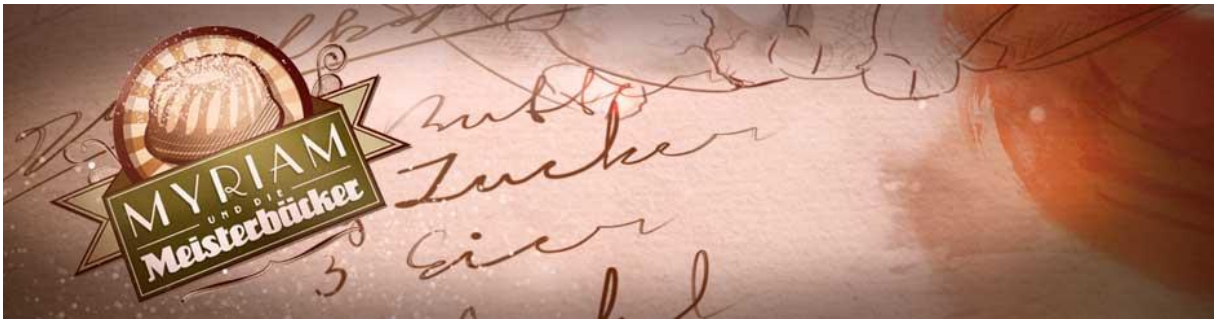


Rezept der Sendung vom 20. Dezember 2013

Buchteln mit Holundermarmelade

von Meisterbäcker Martin Dalsass

Für 1 Backblech mit hohem Rand oder eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser)

Zutaten

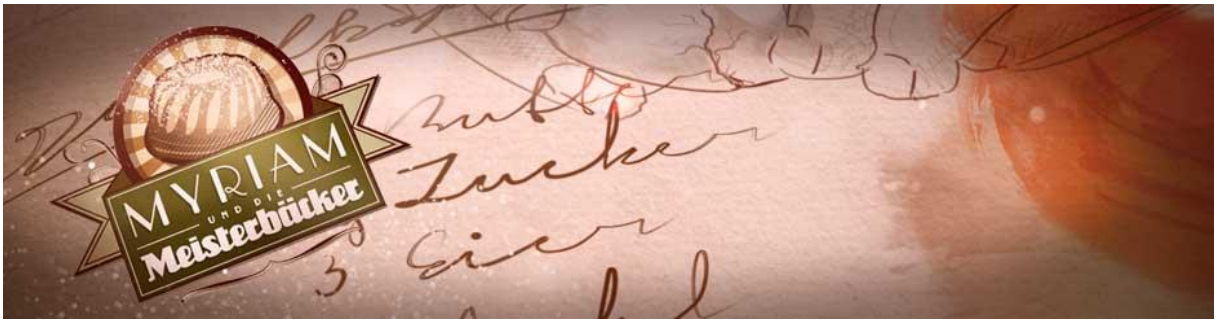
Buchteln:

300 g Mehl
Salz
25 g Hefe
1 dl lauwarme Milch
40 g zerlassene Butter
40 g Zucker
1 Briefchen Vanillezucker
1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
2 EL Rum
2 Eier
1 Glas Holundermarmelade

1 dl Olivenöl delicato
Mehl zum Arbeiten

Vanillesauce:

2 Eigelb
30 g Zucker
1,6 dl Milch
½ Vanilleschote, aufgeschnitten und Mark herausgekratzt
1 TL Orangenlikör



Zubereitung

Buchteln:

Mehl in eine angewärmte Schüssel sieben, wenig Salz beifügen, eine Mulde bilden. Hefe zerbröckeln und in die Mulde geben, Milch dazu geben und mit der Hefe zu einem flockigen Teig verkneten.

Mit wenig Mehl und Zucker bestreuen und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 5 Minuten ruhen lassen.

Zerlassene Butter mit Zucker, Orangenschale und Eiern verrühren und zum Teig geben.

Vanillezucker und Rum beifügen.

Teig kräftig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals zudecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

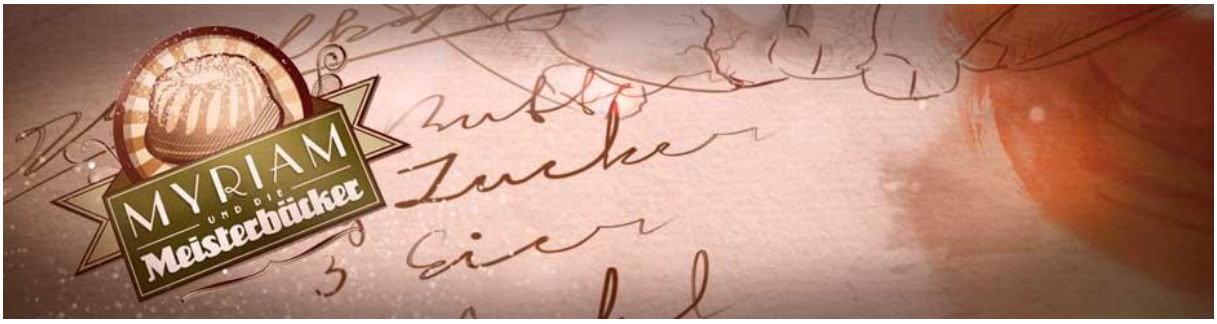
Teig auf bemehlter Fläche 2 cm dick auswallen, in Quadrate schneiden. Diese mit Marmelade belegen.

Die Teigstücke an den Ecken zusammenfassen und zu Kegeln formen, oben gut verschliessen. In Olivenöl tunken und mit der glatten Seite nach oben eng beieinander in eine mit Olivenöl ausgestrichene Backform setzen.

Mit einem Tuch zudecken und nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen der Buchteln verdoppelt hat.

Erneut mit Olivenöl bestreichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen, bis die Oberflächen schön hellbraun sind. In der Halbzeit nochmals mit Olivenöl bepinseln.

Mit Puderzucker bestäuben und warm mit der inzwischen zubereiteten Vanillesauce servieren.



Vanillesauce:

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen cremig (nicht schaumig) rühren. Milch mit Vanille-Mark und –Schote aufkochen. Langsam und unter Rühren zur Eiermasse giessen.

Die Crème in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen (auf keinen Fall kochen!).

Wenn sie leicht angedickt auf dem Holzlöffel liegen bleibt, ist sie gelungen.

Orangenlikör beigeben und die Crème durch eine feines Sieb streichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde