

# Gefüllte Buchteln mit Pflaumenmus



# Zutaten

#### Für die Buchteln:

250 ml Milch 550 g Mehl 2/3 Würfel frische Hefe 115 g Butter Εi 1/3 TL Salz

1 Prise Zimt unbehandelte Zitrone

200 g Pflaumenmus Puderzucker 1 EL

## Für die Vanillesoße:

Vanilleschote 250 ml Milch 250 ml Sahne Eigelb 15 g Speisestärke 50 g Zucker 1 Prise Salz

## Rezeptinfo

#### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 2 Std. Gehzeit

pro Portion: 2695 kJ, 644 kcal, 88,3 g Kohlenhydrate, 12,1 g Eiweiß, 28 g

Fett, 160 mg Cholesterin, 2,68 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten:



# Zubereitung

Könnte man Wolken essen, würden sie wahrscheinlich nach Buchteln schmecken, denn Buchteln sind das wohl fluffigste Gebäck, was es bei uns bisher zu naschen gab! Wir haben unsere Buchteln noch mit Pflaumenmus gefüllt und mit einer selbstgemachten Vanillesoße getoppt. Das Ganze ist einfach nur super lecker! Probier's auch aus, du wirst unsere Buchteln garantiert lieben! So geht's:

## Step 1:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und in diese die Hefe hineinbröseln. Den Zucker dazu geben. Nun ca. 50 ml warme Milch hinzugeben und alles leicht verrühren. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

# Step 2:

In der Zwischenzeit 80 g Butter in der restlichen warmen Milch auflösen und dann zusammen mit dem Ei ebenfalls zum Mehl geben. Die Mischung mit Salz, Zimt und dem Abrieb der Zitrone würzen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich von der Größe verdoppelt hat.

# Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Vanillesoße zubereiten. Dafür zuerst die Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit der Schote, der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Einmal aufkochen und anschließend 5 Minuten ziehen lassen. In einem weiteren kleinen Topf die Eigelbe mit der Speisestärke, einer Prise Salz und dem Zucker verrühren. Nun die heiße Milch langsam in die Eigelbmasse rühren. Dann den Topf auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Soße andickt. Die Vanilleschote entfernen und warm oder kalt servieren.

## Step 4:

Dann den Teig heraus nehmen, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Stücke zu Bällchen formen, diese in der Hand flach drücken und mit jeweils einem Teelöffel Pflaumenmus füllen, dann verschließen und rund rollen.

## Step 5:

30 g Butter zerlassen, die einzelnen Teigbällchen damit bestreichen und nicht zu dicht in eine gebutterte Auflaufform legen. Dann nochmals 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten lang goldbraun backen. Die fertigen Buchteln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.



