Buchteln mit Preiselbeeren gefüllt und hausgemachter Vanillesoße

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Klassisch österreichisch, bürgerlich, köstlich, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- Für die Buchteln:
- 250g Weizenmehl 405
- 40 g Zucker, besser hausgemachter Vanillezucker
- 80 g Butter, flüssig
- ¼ Würfel frische Hefe
- 75 ml Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 kleines Glas kalt gerührte Preiselbeeren aus dem Supermarkt
- Für die hausgemachte Vanillesoße:
- 3-4 Eigelbe nach Größe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- Mark 1 Vanillestange

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt3

30 Minuten an einem warmen Ort, abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.ausrollen, und mit einem Glas oder Tasse runde Plättchen mit 7 cm. Durchmesser austechen. Mit den Preiselbeeren füllen, zusammen fügen. Einschlagen und „verknibbeln“, so dass nichts heraus laufen kann.

Schritt5

Jede Buchtel mit flüssiger Butter einstreichen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt6

Danach wiederum an einem warmen Ort 20 - 30 min. „aufgehen“ lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt7

Bei 160 ° C etwa 25 - 30 min. backen, danach wieder mit Butter bestreichen und mit Puderzucker stäuben.

Schritt8

Die hausgemachte Vanillesoße:

Schritt9

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner, vorsichtig herauskratzen. Mit den Schoten zur Milch geben und die Milch mit der Sahne erhitzen.

Schritt10

Die Eigelb und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt11

Die heiße Milch nunmehr, ohne die Vanilleschoten zu den Eiern geben. Alles unter ständigem Rühren ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt12

Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren. Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird.

Schritt13

Das nennt der Profi zur „Rose bringen“.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Einen schönen Dessertteller „ausspiegeln“, die Buchteln draufsetzen, mit Puderzucker bestreuen und einen Tl Preiselbeeren zusätzlich an die Buchteln geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** buchteln, Österreichisch, preiselbeeren, Vanillesoße

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buchteln-mit-preiselbeeren-gefuellt-und-hausgemachter-vanillesosse/