



# Buchteln mit Vanillesauce

## ZUTATEN

### Buchteln

500 g Weizenmehl  
1 Msp. Salz  
1 Würfel Germ  
60 g Butter  
ca. ¼ l Milch  
1 ½ EL Kristallzucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Msp. geriebene Zitronenschale  
2 Eier  
150 g Marillenmarmelade  
Butter zum Bestreichen

### Vanillesauce

750 ml Milch  
2 EL Rum  
Kristallzucker  
1 EL Butter  
40 g Puddingpulver  
2 Dotter



© Langwieder

## ZUBEREITUNG

Mehl in eine Rührschüssel geben. Mehlmulde formen – Salz am Rand dazugeben. Milch lauwarm erwärmen – Germ in ein Schüsslerl bröseln – etwas Zucker dazugeben und mit wenig warmer Milch glattrühren. Den angerührten Germ in die Mehlmulde geben und mit Frischhaltefolie abdecken – gehen lassen.

In der restlichen Milch die Butter schmelzen, den restlichen Zucker, VZ, Zitronenschale, Rum einrühren – zum Schluss die Eier untermischen. Dieses Gemisch dann zum Mehl geben und alles zusammen zu einem glatten Teig abschlagen. Wieder mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 20 Min gehen lassen.

Butter zerlassen – Auflaufform be fetten. Teig zu Buchteln verarbeiten.

Backrohr auf 180°C vorheizen – Buchteln nochmals kurz gehen lassen um mit zerlassener Butter bestreichen. Ca. 35 Min backen.

Für die Vanillesauce 150 ml Milch mit Puddingpulver und Dotter verrühren. Die restliche Milch mit Rum, Kristallzucker und Butter zum Kochen bringen – das angerührte Puddingpulver zügig einrühren – aufkochen lassen. Abschmecken! Die Vanillesauce über Dampf warm halten!