

MARILLENBUCHTELN MIT VANILLESOSSE

ZUTATEN (für eine Form mit 22 x 22 cm)

250 ml Milch
75 g Butter
500 g Weizenmehl, glatt
1 P. Trockenhefe
50 g Kristallzucker, 1 P. Vanillezucker
Abrieb ½ Biozitrone
1 Prise Salz
1 Ei, Gr. M



ca. 50 g Butter für die Form
Marillenmarmelade zum Füllen



500 ml Milch
½ P. Vanillepuddingpulver
2-3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

- Milch und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt und auf Handwärme abkühlen.
 - Mehl mit Milch, Hefe, Zucker, Ei und Gewürzen mit dem Knethaken des Mixers etwa 5 Minuten auf höchster Stufe kneten.
 - Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich der Hefeteig verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).
 - Butter für die Form schmelzen und die Form ausstreichen. Die restliche Butter zum Bestreichen der Teiglinge verwenden.
 - Hefeteig in 20 bis 25 Teile teilen und diese jeweils mit 1 TL Marillenmarmelade füllen und gut verkneten. Die Hefeteigkugeln mit Butter rundum bestreichen, damit sich die Buchteln später voneinander lösen, und mit der Teignaht nach unten in die Form setzen.
 - Buchteln zugedeckt etwa 20-30 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 175 °C vorheizen und ca. 25-30 Minuten backen, bis sie oben goldgelb sind.
- Vanillesoße wie Vanillepudding zubereiten. Eventuell 1-2 EL Rum untermengen.

