



Alpenküche: Gefüllte Buchteln mit Brombeeren und Vanillesosse



Zutaten

(für ca. 6 Personen, wenn jeder etwa zwei der milchbrötchengroßen Buchteln isst)

500 g Mehl
1 Päckchen Hefe
250 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
1 Paket Vanillezucker - meiner war selbstgemacht
1 Ei
125 g weiche Butter
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale oder Zitronenschalenaroma
12 Würfel Rohrzucker (je nach Geschmack)
ca. 250 g Brombeeren
Puderzucker

1 feuerfeste Form

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und die Trockenhefe darunter mischen.
In einer Schüssel die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, dem Ei, Prise Salz und der Zitronenschale schaumig rühren.
Dann das Mehl hinzugeben und alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten.
Diesen Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis sich alles mindestens auf das doppelte Volumen vergrößert hat.
Wichtig bei Hefeteig ist immer, dass alle Zutaten möglichst leicht erwärmt sind!

Den Teig zum Gehen immer mit einem Geschirrtuch abdecken.
Im Anschluß knete ich den Teig noch einmal kurz durch und teile ihn danach in 12 gleich große Teile.
Diese werden nun zu einem flachen Taler auseinandergezogen und mit 1 Stück Rohrzucker und den Brombeeren gefüllt.
Dann einfach wie bei einem Hefekloß zudrücken.
Am Ende setzt man die zwölf geformten Buchteln in die gefettete Auflaufform und lässt sie ein weiteres Mal 15-30 Minuten gehen.

Der Ofen wird auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorgeheizt.
In einem Pfännchen zerlasse ich ca. 50 g Butter und gieße sie vorsichtig über die Buchteln. Dann kommt alles in den Ofen.

Nach ca. 35-45 Minuten sind die Buchteln goldbraun gebacken und fertig.
Wir haben frisch gekochte Brombeermarmelade dazu gegessen und eine Vanillesauce nach Familienrezept.
Es geht auch jede herkömmliche Vanillesauce - frisch zubereitet oder wenn Ihr mögt sogar eine fertige.

Klassisch isst man diese Buchteln oft mit Zwetschgenmus gefüllt.
Andere Früchte wie Marillen könnte ich mir sowohl als Füllung wie als Soße dazu super vorstellen.
Nehmt den Grundteig und probiert es einfach selber aus!

Viel Spaß und Guten Appetit!

Die Zubereitung dauert durch die Zeit zum Gehen und Backen ca 1,5 -2 h. Das Zubereiten selbst höchstens eine halbe Stunde.