

Lafers Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-buchteln-mit-glasierten-äpfeln-espresso-

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 160 ml Milch
- 20 g Hefe
- 8 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Orange, unbehandelt
- 110 g Butter, zimmerwarm
- 250 ml Espresso
- 250 g Sahne
- 80 g Zucker
- 3 cl Kaffeelikör
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Stange Zimt
- 1/2 Schote Vanille
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Zweige Minze
- Puderzucker
- Butter

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 60ml Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren und Teig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Eier trennen. Die Schale der Orange fein abreiben, Saft pressen und beiseite stellen. Die beiden Eidotter mit 2 ganzen Eiern, 50g Zucker, Salz, Orangenschale und 60g zimmerwarmer Butter zum bereits etwas aufgegangenen Teig dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Für das Espresso-Eis in einem Topf Sahne und Espresso aufkochen.

4 Eier trennen. Das Eigelb mit 80g Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Espressomilch zu der Eigelbmasse gießen und über einem heißen Wasserbad

aufschlagen, bis diese eine dicklich cremige Konsistenz bekommt. Kaffeelikör hinzufügen und das Ganze durch ein Sieb gießen. Das Eis in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Buchteln

Den Backofen auf 180°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Eine ausreichend große Auflaufform dick mit Butter ausfetten. Den Hefeteig zu kleinen Bällchen formen, in die Auflaufform setzen und im Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

100 ml Milch erhitzen. Nach 10 Minuten Backzeit die heiße Milch angießen und die Buchteln fertig backen. Nach Belieben noch 50g Butterwürfel auf den Buchteln verteilen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen und die Apfelspalten damit marinieren.

50g Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten zugeben und darin karamellisieren lassen.

Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Zimt sowie Zitronenschale, Orangen-und Apfelsaft zugeben und die Apfelspalten darin weichgaren.

Die Buchteln aus der Form lösen und mit dem Eis und den Äpfeln auf Tellern anrichten. Mit frischer Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Thomas Ohrner

Quelle: Lafer!Lichter!Lecker! vom 30. Oktober 2010