

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2022 ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Frisch gemachte Buchteln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

- 250 g glattes Mehl, Type 405
- 125 ml Milch
- 15 g frischer Germ (Hefe)
- 1 Eigelb
- 25 g geriebener Staubzucker
- 1 Zitrone, Abrieb
- 25 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Vanilleschote
- 2,5 g Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Germ in lauwarmer Milch auflösen. Mehl mit Butter, einem Eigelb, Salz und Zucker verkneten. Die Hefemilch nach und nach dazugeben und 5 Minuten kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort „gehen lassen“.

Kleine Bälle runterstechen (ca. 30 g pro Buchteln) und in einer gebutterten Form eng aneinander schichten und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Man kann sie auch in die Form schichten und kühlstellen und erst bei Gebrauch fertig backen. Dazu früh genug (ca. 1 Stunde vorher) aus der Kühlung nehmen.

Für die Vanillesauce:

- 100 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 1 EL Stärke
- 200 ml Sahne
- 2 cl Rum
- 1 Vanilleschote

Milch mit Eigelben und Stärke verquirlen. In einem Topf die Sahne erwärmen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zur Sahne geben. Rum und die ausgekrazte Vanilleschote ebenfalls dazugeben. Topf vom Herd ziehen und die Eimischung mit einem Schneebesen hineinrühren. Je nach Geschmack noch etwas mehr Rum dazugeben.



PROFI TIPP

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegschmeißen. Legen Sie diese in ein Gefäß mit Zucker und erhalten Sie dadurch einen selbstgemachten Vanillezucker. Außerdem schmeckt Pflaumenmarmelade sehr gut zu den Buchteln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.