



Benötigte Zutaten

Für die Buchteln

225 ml **Premium Alpenmilch**

20 g Germ (frisch)

50 g Staubzucker

500 g Weizenmehl (glatt)

Prise Salz

3 Dotter (Eigröße L)

100 g **Premium Teebutter**

200 g Powidlmarmelade

etwas **Premium Teebutter zum Bestreichen**

Für den Zwetschenröster

400 g Zwetschken

3 EL Zucker

1 TL Zimt

Für die Vanillesauce

650 ml **Premium Alpenmilch**

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

Buchteln mit Zwetschenröster und Vanillesauce

Süßer Genuss aus Omas Küche: Flaumige Buchteln, gefüllt mit Powidl – serviert mit hausgemachtem Zwetschenröster und cremiger Vanillesauce – einfach zum Verlieben!

Anleitung

Für die Buchteln

1. Milch erwärmen (Lauwarm max. 40 Grad). Hefe und Zucker in der Milch auflösen und beiseitestellen.
2. Butter schmelzen. Mehl, Salz, Dotter und Milchmischung zu einem homogenen Teig verkneten.
3. Butter zugeben und Teig weiterkneten, bis er schön elastisch ist. Teig zugedeckt 45-60 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Auflaufform mit Butter fetten.
5. Teig zu einer Rolle formen und 15 Stücke (à 60-65 g) schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln schleifen und nochmals 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
6. Die Teigkugeln flach drücken und etwas dehnen. 1 TL Powidl in die Mitte der Teigstücke setzen. Teigrändern verschließen, sodass Kugeln entstehen. Buchteln mit dem Schluss nach unten in die Auflaufform setzen und nochmals zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
7. Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen und 25-30 Minuten backen. Nach 10 Minuten auf 160 Grad zurückdrehen.

Für den Zwetschenröster

8. Zucker trocken in einem Topf erhitzen, bis er schmilzt und karamellisiert.



9. Zwetschken entkernen und halbieren, zur Masse zugeben und rühren bis sich das Karamell löst.

10. Zimt zugeben und Zwetschken 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Vanillesauce

11. 500 ml Milch erhitzen. Währenddessen das Puddingpulver mit 2 EL Zucker in 100 ml Milch versprudeln.

12. Kurz vor dem Aufkochen der Milch das angerührte Pulver einrühren. Pudding kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Weiter rühren bis zum Anrichten der Buchteln. Falls die Sauce zu dick ist, noch einen Schuss kalte Milch einrühren.

13. Buchteln am besten lauwarm mit Zwetschkenröster und Vanillesauce anrichten.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.at/)