

## Benötigte Zutaten

| | |
|---|---|
| Teig | |
| 500 g | Mehl |
| 1 Würfel | Germ |
| 1 TL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| 250 ml | Premium Alpenmilch (lauwarm) |
| 50 g | Premium Teebutter |
| 2 | Eier |
| | |
| 300 g | Maroni (vorgegart) |
| 1 | Zwiebel |
| 1 EL | Premium Teebutter |
| 2 EL | Walnusskerne (grob gehackt) |
| 1 TL | Thymian gehackt |

# Maronibuchteln

"Best of Herbst"

## Anleitung

### Buchteln

1. Für den Teig zuerst ein Dampfl vorbereiten: Dafür Germ mit Zucker und Salz sowie ca. 3 EL Mehl in die lauwarme Milch einrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen.

2. Danach das Dampfl zu den restlichen Teig-Zutaten geben und zu einem glatten Teig verkneten, der dann ca. eine 3/4 Stunde rasten sollte.

3. In der Zwischenzeit Maroni, Zwiebel sowie Walnusskerne schneiden.

4. Die Zwiebel mit etwas Fett glasig anrösten.

5. Alle Zutaten (inkl. gehacktem Thymian) miteinander mischen und beiseite stellen.

6. Den Teig kurz durchkneten und in ca. 12 Teile teilen.

7. Jeweils eine Teigportion nehmen, flachdrücken und mit ca. 1 EL der Fülle füllen, zusammenschlagen und in die gebutterte From setzen.

8. Gebacken werden die Maronibuchteln bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten.

### Schwammerlsauce

9. In der Zwischenzeit Pilze und Zwiebel klein schneiden.

10. Zwiebeln in etwas Fett anrösten, Pilze hinzugeben (Achtung – die Masse wird flüssig) und mitrösten lassen.

11. Mit etwas Mehl stauben und aufgießen.

12. Sauce mit Sauerrahm sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwammerlsauce

| | |
|---|---|
| 1 | Zwiebel |
| 400 g | Pilze gemischt |
| etwas | Premium Teebutter zum Anrösten |
| etwas | Mehl zum Stauben |
| 100 ml | Wasser |
| 1 EL | Premium Sauerrahm |

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten