

# BUCHTELN MIT VANILLESAUCE

## *Zutaten für 6 Personen*

500g Weizenmehl Universal Typ 480, 20g frische Germ oder 1 Pkg. Trockengerm,  
50g zerlassene Butter, 50g Zucker, 1 Ei, 2 Dotter, 5g Salz, abgeriebene  
Schale von ½ Zitrone, 1 Pkg. Vanillezucker, 250ml lauwarme Milch,  
Butter zum Bestreichen, Powidl  
500ml Milch, 1 Vanilleschote, 100g Zucker, 20g Stärkemehl,  
16g Vanillezucker, 2 Dotter, 1/16 l Obers

Mehl, Germ, Butter, Zucker, Ei, Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale verkneten. Milch nach und nach zugießen und den Teig so lange kneten, bis er nicht mehr am Schüsselrand kleben bleibt. An einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Mohn mit den anderen Zutaten 3-4 Minuten kochen und auskühlen lassen. Den Teig 1cm dick ausrollen und in 5x5cm große Quadrate schneiden. 1TL Powidl in die Mitte geben, die 4 Ecken übereinanderschlagen und rund formen. Jede Buchteln mit zerlassener Butter bestreichen und mit der Naht nach unten in eine ausgebutterte Form setzen ( nicht zu eng, da die Buchteln noch aufgehen ). Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Im Ofen 40 Minuten bei 170°C backen, dabei mehrmals mit Butter bestreichen. Buchteln aus dem Rohr nehmen, mit kalter Milch bestreichen und zugedeckt 5 Minuten stehen lassen. Für die Vanillesauce 2/3 der Milch mit der längs halbierten Vanilleschote aufkochen. Restliche Milch mit Zucker und Stärke glatt rühren und in die kochende Milch einrühren. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen und mit Dotter und Obers verfeinern.