

# Buchteln mit Birnen-Holunder-Füllung

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
2 Dotter (Größe M)  
¼ l lauwarme Milch  
50 g flüssige Butter

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
300 ml Holundersaft  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
500 g geschälte, entkernte,  
würfelig geschnittene Birnen

### Zum Tauchen:

flüssige Butter

### Zum Bestreuen und Servieren:

Staubzucker  
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

## 2 Füllung:

Puddingpulver mit ca. 6 EL vom Holundersaft glatt rühren. Übrigen Saft mit Zucker und Zitronenschalen zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver dazugeben und ca. 1 Min. unter Rühren kochen. Vom Herd nehmen und die Birnenwürfel kurz unterrühren.

## 3 Zum Tauchen:

Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle (3 cm Ø) formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken und jeweils ca. 2 EL der Füllung in die Mitte geben. Die Enden gut zusammendrücken. Die Buchteln in Butter tauchen und in eine befettete Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

**4 Zum Servieren:**

Die Buchteln mit Staubzucker leicht bestreuen und mit Bourbon-Vanille-Soße servieren.

