

# Buchteln mit Vanille-Soße

ca. 25 Portionen    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

400 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
½ Röhrenchen Dr. Oetker Aroma  
Rum  
210 ml lauwarme Milch  
2 Dotter (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
90 g weiche Butter

### Frucht-Füllung:

80 g passierte  
Marillenmarmelade  
150 g passierte Kompottmarillen  
Rum

### Zum Bestreichen:

80 g flüssige Butter

### Vanille-Soße:

¼ l flüssiges Schlagobers  
¼ l Milch  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
60 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack

### Zum Dekorieren:

Marillenmark

## 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 er doppelt so hoch ist.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig zu einer Rolle formen und in 25 Portionen teilen.

## 3 Frucht-Füllung:

Marmelade mit Marillenpüree und Rum verrühren. Einen verstellbaren Herzrahmen (28 cm Ø) auf ein befettetes Backblech stellen. In die Mitte des Herzrahmens eine außen befettete Porzellanschüssel in gewünschter Form stellen. Die Teigstücke flach drücken, mit Frucht-Füllung füllen und zu Buchteln formen. Die Buchteln mit Butter bestreichen und im Herzrahmen dicht aneinander ordnen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

**4** Vanille-Soße:

Schlagobers mit Milch verrühren und ca. 5 EL davon zur Seite geben. Die Vanillepaste dazugeben, zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Zucker mit Puddingpulver mit dem zur Seite gegebenen Obers-Milch-Gemisch verrühren und in die aufgekochte Mischung einrühren. Die Soße zu dicklicher Konsistenz einkochen.

**5** Die Buchteln mit Vanille-Soße anrichten und etwas Marillenmark als Herzen auf die Soße spritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist die Fruchtfüllung etwas zu weich - abhängig von der Konsistenz der Marillen - 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif unterrühren.