

Buchteln mit Vanillesauce



500 gramm Mehl
120 gramm Butter
250 ml Milch
42 gramm Germ
5 Stück Eidotter
60 gramm brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
50 gramm Butter (flüssig - fürs Einstreichen)
1 TL Butter fürs Einfetten der Form
200 gramm Marmelade nach Belieben

Vanillesauce:
500 ml Milch
1 Pkg Vanillepuddingpulver
50 gramm brauner Zucker

1. Da der Germteig genug Zeit benötigt um zu Rasten, starten wir gleich mal mit der Zubereitung vom Teig. Hier den Germ mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker gut verrühren und kurz stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl gemeinsam mit dem Salz, dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und der flüssigen Butter vorbereiten. Die Germmischung hinzugeben und die Masse mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig für die Buchteln nun zudeckt an einem warmen (wenn geht sonnigen) Platz für rund 30 Minuten rasten lassen.
4. Unser Tipp: Knetet man den Teig nach den 30 Minuten nochmal kurz durch und lässt ihn nochmals 30 Minuten rasten, wird er richtig schön flauschig und fluffig!
5. Den Germteig nun auf einer glatten Oberfläche dünn auswalzen und mit einem Speisenring die Kreise ausstechen.
6. In die Mitte der Teigkreise nun je einen EL Marmelade setzen und die Buchteln gut verschließen.
7. Tipp: Die Buchteln mit der glatten Seite nach oben in die Form setzen. Hier ein wenig Abstand lassen, die Buchteln drängen sich dann ohnehin noch fest zusammen.
8. Sobald die Form gut gefüllt ist mit den Buchteln, den Grill anfeuern und auf 180 Grad einregeln. Die Buchteln mit flüssiger Butter einstreichen und ab auf den Grill.
9. Die Buchteln vom Grill nun rund 30-40 Minuten goldbraun backen lassen und direkt heiß mit der Vanillesauce servieren.
10. Guten Appetit, lasst es euch schmecken!!