Rezept

Mohnbuchteln mit Rotweinkirschen

Ein Rezept von Mohnbuchteln mit Rotweinkirschen, am 29.04.2024

Zutaten

350 g	frische Sauerkirschen (ersatzweise TK-Kirschen, aufgetaut)
1	Gewürznelke
60 g	Butter
1/2 Päckchen	Trockenhefe
2 EL	Zucker
1	Ei (Größe M)
1 EL	Zucker
1	Ei (Größe M)
100 ml	kräftiger Rotwein
1 EL	Zucker
1 EL	Speisestärke
300 g	Mehl
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
125 ml	lauwarme Milch
125 g	Sahnequark
50 g	gemahlener Mohn (Dampfmohn)
	kleine Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Kompott die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und in einen Topf geben. Je 100 ml Wasser und Rotwein, den Zucker und die Gewürznelke dazugeben. (Bei Kirschen aus dem Glas statt Wasser 100 ml ihrer eigenen Flüssigkeit verwenden.) Alles aufkochen und ca. 3 Min. kochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren, zu den Kirschen geben und alles einmal aufkochen, bis es leicht andickt. Das Kompott abkühlen lassen.

2. Für den Hefeteig in einem Töpfchen die Hälfte der Butter zerlassen und abkühlen lassen. Inzwischen Mehl, Hefe, Vanillezucker und Zucker in einer Rührschüssel gut vermischen. Milch und Ei dazugeben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem Teig verarbeiten. Diesen zum Schluss mit der flüssigen Butter glatt kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Gegen Ende der Teig-Gehzeit den Ofen (außer bei Umluft) auf 180° vorheizen. Inzwischen für die Füllung Quark, Zucker, Mohn und Ei gut verrühren und zum Quellen bis zur Verwendung kühl stellen. Die restliche Butter zerlassen und mit einem Teil davon die Auflaufform auspinseln.

4. Den gegangenen Teig kurz durchkneten und zu sechs gleich großen Kugeln formen. Jede auf ca. 15 cm Ø flach drücken. Je 1 EL Mohnfüllung in die Mitte geben, den Teig darüber gut zusammendrücken und wieder zur Kugel formen.

5. Die gefüllten Kugeln mit der Naht nach unten dicht an dicht in die Auflaufform setzen und mit der restlichen zerlassenen Butter bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte; Umluft: 160°) 30-35 Min. backen, bis die Oberfläche braun zu werden beginnt. Die fertigen Buchteln herausnehmen und heiß mit dem Kirschkompott servieren.