

Rezept

Warme Mohnbuchteln mit Vanillesauce und Schwarzbeeren

Ein Rezept von Warme Mohnbuchteln mit Vanillesauce und Schwarzbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

1/4 l Milch	250 g Sahne
100 g Zucker	Mark von 2 Vanilleschoten
4 Eigelb	100 ml lauwarme Milch
300 g Mehl	125 g Zucker
20 g Germ (Hefe; ½ Würfel)	2 Eigelb
2 Eier	1 Prise Salz
50 g Mohn, fein gemahlen	100 g weiche Butter
400 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren; TK) Puderzucker zum Bestäuben	ca. 300 g frische Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Vanillesauce Milch mit Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Heiße Sahnemischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Mischung wieder zurück in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce dicklich-cremig geworden ist. Durch ein Sieb passieren und zugedeckt im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
2. Für die Buchteln die lauwarme Milch mit 30 g Mehl, 25 g Zucker und der Hefe verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Restliches Mehl, 25 g Zucker, Eigelbe, Eier, Salz, gemahlene Mohn und den Vorteig in einer Küchenmaschine zusammen mit 70 g Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. In der Zwischenzeit die TK-Schwarzbeeren mit 75 g Zucker in einen Topf geben und ca. 6 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, mit den frischen Beeren vermischen und in einer eckigen Auflaufform (ca. 15 x 25 cm) verteilen.
5. Hefeteig zu kleinen Kugeln formen und mit der Naht nach unten nebeneinander auf das Schwarzbeerragout setzen. Mit einem Tuch abdecken und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
6. Restliche Butter zerlassen. Buchteln mit Butter bestreichen und im Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren.