

Rezept

Buchteln mit Dörr-Birnenmus und Vanillesauce

Ein Rezept von Buchteln mit Dörr-Birnenmus und Vanillesauce, am 02.07.2026

Zutaten

Für das Dörrbirnen-Mus:

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 110 g getrocknete Birnenscheiben |
| 1 TL Lebkuchengewürz | |

Für die Buchteln:

- | | |
|---|------------------------|
| 190 ml Milch | 190 g Butter |
| 400 g Dinkelmehl (Type 630; alternativ Weizenmehl Type 550) | ½ Würfel Hefe (20 g) |
| 1 Prise Salz | 50 g Kokosblütenzucker |
| Zimt nach Belieben | 4 Eigelb |

Für die Vanillesauce:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1 Vanilleschote | 250 ml Milch |
| 250 g Sahne | 80 g Birkenzucker |
| 5 Eigelb | 1 Prise Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform von ca. 30 × 30 cm (ca. 24 kleine Buchteln) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 11 g F, 3 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Für das Mus die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und den Saft auspressen. Schale und Saft mit den Dörrbirnenscheiben in einen kleinen Topf geben. Mit 250 ml Wasser auffüllen und zugedeckt aufkochen.
2. 10 Min. zugedeckt köcheln lassen. Zitronenschale entfernen, Lebkuchengewürz unterrühren und 10 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Dann mit einigen Löffeln Kochsud pürieren.
3. Für die Buchteln die Milch mit 150 g Butter lauwarm erwärmen, dann handwarm abkühlen lassen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Hefe darüberkrümeln. Zucker, Salz und Eigelbe mit der Milch-Butter-Mischung dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Die Milch mit Sahne, Vanillemark und Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Zucker mit Eigelben und Salz mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce unter Rühren so lange sanft erwärmen, bis sie leicht bindet. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

5. Die restliche Butter für die Buchteln zerlassen. Die Auflaufform mit etwas Butter einstreichen. Den Teig halbieren, nochmals mit der Hand durchkneten und jede der zwei Teigportionen in 12 kleine Stücke teilen.

6. Jedes Teigstück etwas flachdrücken und ca. 1 TL Birnenmus in die Teigmitte setzen. Um das Mus herum schließen und in die gefettete Form setzen. Buchteln mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln. An einem warmen Ort nochmals 30 Min. gehen lassen.

7. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Buchteln im Backofen (Mitte) in 30-35 Min. backen. Nach Belieben mit wenig Zimt bestäuben und lauwarm mit der kalten Vanillesauce servieren.