Rezept

Buchweizenbuchteln mit Cranberrysauce

Ein Rezept von Buchweizenbuchteln mit Cranberrysauce, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE BUCHTELN:

- **275-300 g** Weizenmehl (Type 1050)
- **1 Würfel** Hefe (ca. 42 g)
- **200 ml** lauwarme Milch
- **1 Pck.** Vanille- Vollrohrzucker
- Salz
- **250 g** Buchweizenmehl
- **100 g** Vollrohrzucker
- **2** Eier (M)
- **120 g** weiche Butter + Butter für die Form
- Vollkornmehl zum Arbeiten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **80 g** getrocknete Cranberries
- **2 EL** Ahornsirup
- **80 ml** Kirschsaft

FÜR DIE SAUCE:

- **100 ml** Rotwein (ersatzweise Kirschsaft)
- **1** Zimtstange
- **250 g** Cranberries (frisch oder tiefgekühlt und angetaut)
- **75 g** Vollrohrzucker
- **2** Gewürznelken
- **2 TL** pflanzliches Bindemittel (z. B. Johannisbrotkernmehl)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Für die Buchweizen-Buchteln 275 g Weizenmehl und das Buchweizenmehl mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker und 4 EL Milch verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Dann zum gegangenen Vorteig die restliche Milch, die Eier, den übrigen Zucker und den Vanillezucker geben. 100 g Butter und ¼ TL Salz auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

3. Inzwischen für die Füllung die getrockneten Cranberrys mit dem Kirschsaft und dem Ahornsirup aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Pürieren und abkühlen lassen.

4. Für die Sauce den Rotwein und 100 ml Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und den Nelken aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. kochen. Die Cranberrys waschen, abtropfen lassen, in den Sud geben und zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Das Bindemittel mit 2-4 EL Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und diese damit binden. Die Cranberrysauce abkühlen lassen. Dann die Zimtstange und die Nelken entfernen.

5. Den Buchtelteig nochmals mit einem Kochlöffel durchrühren. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Fläche zu einer ca. 36 cm langen Rolle formen und diese dann in 12 Scheiben schneiden. Diese jeweils etwas flachdrücken und je 1 TL Cranberryfüllung in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung zusammendrücken und die Stücke auf der bemehlten Fläche zu runden Kugeln formen.

6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 35 × 20 cm) mit Butter einfetten. Hefekugeln nebeneinander hineinsetzen. Übrige Butter zerlassen. Die Teigkugeln damit bestreichen und abgedeckt nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Dann im Ofen (unten) in 25-30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und warm mit der Cranberrysauce servieren.