

Rezept

Schoko-Buchteln mit weißer Schokoladensauce

Ein Rezept von Schoko-Buchteln mit weißer Schokoladensauce, am 29.04.2024

Zutaten

400 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	½ Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
750 ml Milch	100 g Butter
4 EL Zucker	Salz
½ TL geriebene Bio-Zitronenschale	1 Ei (Größe L)
50 g Zartbitter-Schokolade	1 EL Speisestärke
100 g weiße Schokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (8-10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken. Die Hefe in kleinen Stücken hineinbröckeln. Knapp 250 ml Milch mit 50 g Butter, 1 EL Zucker, einer Prise Salz und der Zitronenschale erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung auf Handwärme abkühlen lassen, über die Hefe gießen, mit ein wenig Mehl verrühren und 15 Min. gehen lassen, bis die Hefe kräftig schäumt.
2. Das Ei trennen. Das Eiweiß zum Hefeansatz geben, alles vermischen und gut kneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Platz ca. 45 Min. gehen lassen, bis der Teig etwa doppelt so dick geworden ist.
3. Den Teig nochmals gut durchkneten und in 8-10 Stücke teilen. Die Zartbitter-Schokolade ebenfalls in 8-10 Stücke brechen. Die Teigstücke flach drücken, jeweils ein Stück Schokolade auf ein Teigstück legen, die Teigblätter darüber zusammenfallen und gut andrücken. Die Teigstücke zu Kugeln formen und mit dem Teigschluss nach unten auf eine bemehlte Fläche legen. Wieder mit einem Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
4. In eine flache Form, in der die Buchteln ausreichend Platz haben, 50 g Butter geben und diese im Ofen gerade schmelzen lassen. Die aufgegangenen Buchteln in die Form setzen und in der Butter einmal wenden. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.
5. Inzwischen für die Schokoladensauce die Speisestärke mit 4 EL Milch und dem Eigelb verquirlen. Die weiße Schokolade zerbröckeln. Die übrige Milch mit 3 EL Zucker aufkochen, die Stärkemischung einquirlen und einmal aufwallen lassen. Die Schokolade darin schmelzen lassen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Die Buchteln heiß in der Form mit der warmen Schokoladensauce servieren.