

Buchteln mit Jasmin-Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

250 g Mehl	20 g frische Hefe	40 g Zucker
100 – 150 ml Milch	1 Ei	1 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz	140 g flüssige Butter

Für die Jasmin-Vanille-Sauce:

5 Eigelbe	50 g Zucker	125 ml Milch
1 Vanilleschote	125 g Sahne	1 EL Jasminblätter

Für die Buchteln:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren. Die Hefe-Milchmischung in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vom Rand, zu einem Vorteig verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Ei, Eigelb, Vanillezucker, Salz und 50 g flüssiger, lauwarmen Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die lauwarme Milch (Menge ist abhängig von der Größe der Eier) nach und nach zufügen und unterkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 – 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Eine ofenfeste Form (ca. 1 l Inhalt) mit 10 g Butter einfetten. Den aufgegangenen Teig erneut verkneten und etwa 12 – 15 tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in 35 g flüssiger Butter wälzen. Die Teigkugeln in die Form geben und alles nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Buchteln mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.

Für die Jasmin-Vanille-Sahne:

Eigelbe, Zucker und 3 EL Milch verrühren. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die übrige Milch mit Vanillemark, -schote und Sahne aufkochen. Jasminblätter zugeben und darin ca. 3 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen). Die Mischung anschließend durch ein feines Sieb passieren, die Teeblätter leicht ausdrücken. Die Milch-Sahne-Mischung erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Eigelbmischung unterrühren. Alles Vorsichtig unter ständigem Rühren auf etwa 80 Grad erhitzen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Die Sauce abkühlen lassen. Buchteln aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit der Jasmin-Vanille-Sahne servieren.

Frank Buchholz am 15. April 2013