



Dessert: Maria Groß

Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren

Zutaten für ca. 8 Portionen

Für die Buchteln: Die Milch mit der Hefe vermischen und etwa die Hälfte der Butter, den Zucker, das Salz und den Puderzucker dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse anrühren. Anschließend das Mehl einstreuen, um einen Hefeteig zu bekommen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

250 ml Milch
½ Hefewürfel
100 g Butter
500 g Mehl
100 g Zucker
50 g Puderzucker
1 TL Salz

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine gefettete und gezuckerte Springform legen. Es können auch kleine Gläschen gebuttert und gezuckert werden.

Butter und Zucker für die Formen

Im Ofen bei etwa 35 Grad vorgären, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Anschließend bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

Für den Sauerrahm: Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Etwas von dem Mark aufbewahren. Den Rest des Vanillemarks mit dem Sauerrahm und dem Zucker anrühren.

150 g Sauerrahm
40 g Zucker
½ Vanilleschote

Für die Vanillebutter: Den Rest der Butter zergehen lassen und mit etwas Zucker und dem restlichen Vanillemark würzen.

Etwas Zucker

Dunkle Schokolade Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen.
eingeweckte Holunderbeeren Den Teller mit der Schokolade (mit Hilfe einer Tülle) verzieren. Etwas von dem Sauerrahm auf den Teller geben und eine Buchteln darauf setzen.
ggf. Vanilleeis Etwas Vanillebutter danebenträufeln und die eingeweckten Holunderbeeren neben die Buchteln geben.

Wer mag, kann zu den Buchteln Vanilleeis servieren.