

# Buchteln mit Vanillesauce

## Zutaten für den Teig (ca. 15 Stück):

40 g Germ oder 1 Packerl Trockengerme  
500 g glattes Mehl  
120 g Butter (warm)  
250 ml lauwarme Milch  
4 Stk. Eidotter aus der Steiermark  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
120 g flüssige Butter (zum Bestreichen und für die Form)  
160 g Marillenmarmelade

## Zutaten für die Vanillesauce:

500 ml Milch  
60 g Zucker  
10 g Vanillepuddingpulver  
2 Stk. Eidotter aus der Steiermark



## Zubereitung:

**Für die Buchteln** zunächst aus der Germ, wenig Zucker, etwas Mehl und einem Schuss lauwarmen Milch ein Dampfl zubereiten. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Dampfls verdoppelt hat.

Das Dampfl gemeinsam mit dem Mehl, der warmen Milch, den Eidottern, einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der warmen Butter mit den Händen oder in der Küchenmaschine zu einem schönen glatten Teig verkneten. Den Teig für die Buchteln mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach zusammenschlagen, durchkneten und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Dadurch werden die Buchteln noch zarter.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Germteig ca. ½ Zentimeter dick ausrollen und mit einem Messer oder einem Teigrad in ca. 10x10 cm große Teigstücke scheiden. In die Mitte jedes Teigstückes einen EL Marmelade platzieren und die Buchteln gut verschließen, sodass die Marmelade nicht ausrinnen kann.

Danach werden die Buchteln in der flüssigen Butter getaucht und dicht nebeneinander in eine ausgebutterte Auflaufform gesetzt. Nochmals an einem warmen Ort etwas gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist. Vor dem backen mit Wasser leicht besprühen und ins vorgeheizte Backrohr geben. Danach das Backrohr auf 175°C einstellen und für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

**Für die Vanillesauce** das Puddingpulver mit den Eidottern sowie 2 EL Milch vermengen. In einem kleinen Topf die Milch mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker zum Kochen bringen. Die Puddingpulvermischung einrühren, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Nochmals gut umrühren und die fertigen Buchteln in Vanillesauce anrichten.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer**

**Hans Toberer**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)