

Buchteln aus dem Dutch Oven mit Vanillesauce



Zutaten für 15 Stück

2 Eigelb

500 g Mehl

1 Packung Vanillezucker

42 g Hefe

1 TL Salz

80 g Zucker

Backen: 40 Min.

Für die Vanillesauce:

350 ml Vollmilch

5 EL Zucker

3 Eigelb

1 TL Stärke

1 Pr. Salz

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher Unterstützung von: **GRILLSTORE**
BARBECUE & GRILL

20 g Wasser

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Rum

250 ml Milch

Marillenmarmelade zum Füllen

120 g Butter (weich)

80 g Butter (flüssig)

Puderzucker

Zubereitung der Buchteln:

Die Hefe mit Zucker und dem lauwarmen Wasser mischen. Dieses "Dampfl" 20 Minuten zugedeckt bei etwa 35° C gehen lassen.

In der Zwischenzeit die weiche Butter, Eier, Vanillezucker, Salz und Rum dazugeben. Dann das Mehl sieben und untermischen. Den Teig nun schlagen, bis er Blasen wirft. Dann 20 Minuten zugedeckt, bei warmer Temperatur gehen lassen.

Anschließend den Teig in 15 Stücke teilen, diese Stücke mit Marmelade füllen und gut verschließen. Die Buchteln mit der Verschlussseite nach unten, nebeneinander in eine Form mit der flüssigen Butter schichten und jede einzelne Buchtel ganz mit flüssiger Butter bepinseln. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 15 Minuten gehen lassen.

Den Dutch Oven in den auf 180°C vorgeheizten Grill oder Smoker schieben und etwa 30-40 Minuten backen. Die Buchteln sollten obenauf schön braun sein.

Zubereitung der Vanillesauce:

Einen Teil der Milch mit der Stärke und dem Eigelb verrühren, dann alle Zutaten gemeinsam glattrühren und in einen kleinen Topf füllen.

Bei mittlerer Hitze, während dem Rühren aufkochen lassen. Anschließend direkt auf der Oberfläche mit Folie abdecken und abkühlen lassen. Danach durch ein Sieb streichen.

Den Dutch Oven aus dem Grill nehmen etwas abkühlen lassen, dann stürzen und noch warm mit Vanillesauce servieren.

