

Buchteln mit Beerenkompott

287

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Ein wunderbarer Nachtisch nach einem leichten Essen. Buchteln, man nennt sie auch Rohrnudeln, schmecken übrigens auch zum Kaffee.

Zutaten: (8 Portionen)

Je 250 g Blaubeeren und Johannisbeeren (oder 2 Pakete gemischte TK-Beeren),
250 g Sauerkirschen (ersatzweise 1 kleines Glas Schattenmorellen),
100 g Gelierzucker;

Hefeteig:

25 g frische Hefe oder 2 TL Trockenhefe,
40 g Zucker,
150 ccm lauwarme Milch,
300 g Mehl,
80 g flüssige Butter,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
2 Eigelb,
Mehl zum Formen,
evtl. Puderzucker zum Bestäuben.

Rezept: Obst abspülen, Kirschen entsteinen. Kirschen mit Gelierzucker und einer halben Tasse Wasser aufkochen. Die Beeren dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen. Abkühlen lassen.

Die Hefe in eine Tasse bröckeln, eine Prise Zucker und etwas lauwarme Milch dazugeben. Zehn Minuten gehen lassen. Mehl, restlichen Zucker, 50 Gramm flüssige Butter, Salz, Zitronenschale und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Aufgegangene Hefe und restliche Milch dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem sehr weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort stehenlassen, bis sich der Umfang etwa verdoppelt hat.

Den Teig nochmals mit bemehlten Händen durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen. In acht gleich große Stücke schneiden. Die Stücke rund formen, in der restlichen Butter wenden und nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Abgedeckt nochmals gehen lassen.

In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 35 Minuten backen. Die noch warmen Buchteln mit dem Beerenkompott anrichten. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben (pro Portion ca. 370 Kalorien).

Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde