

Typ: Gemüse

Quelle: e&t, 1994, 12, 94 (Elsbeth)

Bemerkungen: Praktische Buchteln

Die Buchteln können in der letzten halben Stunde zusammen mit der Ente auf der Fettpfanne gebacken werden. Dazu aber vorher das Entenfett abgießen!

Zutaten: Für 4 Portionen (als Beilage):

300 g Kartoffeln
Salz
50 ml Milch
30g frische Hefe
300 g Mehl
200 g Kürbis
20 g Zucker
30 g weiche Butter
80 g Zwiebeln (fein gewürfelt)
schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 Bund Schnittlauch (in feinen Röllchen)
125 g Magerquark
2 Eier (Gew.-Kl. 2)

Rezept:

1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser garen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Die Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln, mit 150 g Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
3. Kürbis dick schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden.
4. Zucker goldbraun schmelzen, 20 g Butter, Kürbis und Zwiebeln dazugeben, salzen, pfeffern und im geschlossenen Topf 5 Minuten dünsten. Schnittlauch unterrühren.
5. Restliches Mehl, Kartoffeln, Quark, 1 Ei, Salz und Pfeffer glatt mit dem Hefeteig verkneten. Den Teig weitere 20 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (45x35 cm) ausrollen und mit einem runden Ausstecher (10 cm Ø) 12 Kreise ausstechen. Die Kürbisfüllung auf die Mitte setzen, die Teigränder darüber zusammendrücken und rund formen.
7. Buchteln mit der glatten Seite nach oben dicht aneinander in eine mit der restlichen Butter ausgestrichene Auflaufform setzen. Das restliche Ei verquirlen, die Buchteln damit bepinseln.
8. Die Buchteln im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 30 Minuten backen sofort zur Ente servieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Pro Portion 20 g E, 11 g F, 74 g KH = 486 kcal (2031 kJ) 19