

Aprikosen-Buchteln

von Stefan Wallmeyer aus Billerbeck

Zutaten für 8 Personen:

500 g Mehl
1 Päckchen Hefe
200 ml lauwarme Milch
100 g Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
Abrieb einer halben Zitrone
2 Eier
24 getrocknete Aprikosen
120 g Aprikosenaufstrich
100 g zerlassene Butter
Puderzucker

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Salz, Milch, Butter und Hefe in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig herstellen, dafür ca. 5 Minuten lang kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Topfrand löst. Zum Schluss die geriebene Zitronenschale dazugeben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen halbieren, in Streifen schneiden und mit der Marmelade vermengen. Den Teig nochmals vorsichtig mit der Hand und viel Gefühl durchkneten, ohne ihn zu sehr zu quetschen. Einen halben Zentimeter dick ausrollen, in ca. 24 Quadrate schneiden und jeweils etwa einen halben Esslöffel von der Aprikosenfüllung auf jedes Quadrat geben. Die Aprikosenfüllung mit dem Teig umhüllen und kleine Päckchen oder Klöße formen (Buchteln). Jede Buchtel mit der „Naht“ nach unten in eine Auflaufform setzen. Mit der restlichen zerlassenen Butter einpinseln und noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Bei 170 Grad Umluft für etwa 25 Minuten backen (die Backzeit kann je nach Ofen variieren). Mit Puderzucker bestreuen und Vanillesauce servieren.

Zutaten für die Vanillesauce:

500 ml Milch
500 ml Sahne
160 g Zucker
2 Vanilleschoten, das Mark ausgekratzt
12 Eigelb

Zubereitung:

Sahne zusammen mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Die kochende Flüssigkeit zuerst etwas langsamer und dann schnell unter das Eigelb gießen. Das geht am besten zu zweit, da gerade am Anfang die Hitze schnell gerührt werden muss. Durch die Hitze bindet das Eigelb und die Sauce bekommt eine cremige Konsistenz.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!