



Feine Hefebuchteln mit Vanillesauce

Zutaten

- 500 g Mehl
- 550 ml Milch
- 85 g Zucker
- 1 Würfel Hefe, frisch
- 40 g Butter
- 2 Ei(er)
- 0,5 Zitrone(n), unbehandelt
- 0,5 Vanilleschote(n)
- 4 Eigelb
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Löffel eine große Mulde in die Mitte drücken.
3. 250 ml lauwarme Milch und 20 g Zucker mischen. Hefe zerbröseln, in der Milch auflösen und in die Mehlmulde gießen. Teig gut kneten. 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Butter zerlassen und mit 30 g Zucker, Eier, Salz und der Zitronenschale mischen und mit dem Teig gut verkneten. Erneut 15 Min. zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit eine Springform mit etwas Butter einfetten. 12 Kugeln formen, in die Springform setzen und ca. 25-30 Min. backen.
5. Für die Vanillesauce: 300 ml Milch mit dem Vanillemark, Eigelb und 35 g Zucker vermischen. Die Sauce bei geringer Wärmezufuhr und unter ständigem Rühren erwärmen. Die Buchteln lauwarm mit der Sauce servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	265 kcal
Fett	8 g
Protein	8 g

- ⌚ 69 Minuten
- ⊕ 12 Portionen