

REZEPT VON ALEXANDER HUBER |  
CHEFKOCH IM HUBERWIRT

## BUCHTELN MIT SCHOKOLADEN- SAUCE & MARILLENRÖSTER

### Zutaten für 4 Personen

#### BUCHTELN

15 g Hefe  
10 g Zucker  
70 ml Milch, lauwarm  
120 g griffiges Mehl (Type 550)  
120 g glattes Mehl (Type 405)  
40 g Butter, zimmerwarm  
1 Ei und 1 Eigelb  
1 Prise Salz  
Zitronenabrieb  
1 Vanille, Mark ausgekratzt  
Marillenmarmelade  
flüssige Butter zum bepinseln  
40 ml Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer  
Limettensaft  
80 ml Mineralwasser

#### MARILLENRÖSTER

500 g Marillen  
90 g Zucker  
25 g Gelierzucker  
20 g Marillenmarmelade  
20 ml weißer Portwein  
40 ml Marillenschnaps  
10 ml Zitronensaft, frisch  
½ Vanillestange, Mark ausgekratzt  
1 Scheibe Ingwer  
5 Pfefferkörner  
10 Wacholderkörner  
1 Lorbeerblatt

Zur Dekoration (optional):  
Blüten, Puderzucker

#### SCHOKOLADENSAUCE

250 g Sahne  
70 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
5 Eigelb  
60 g Zucker  
20 g Bitterschokolade  
40 g Nougat  
20 ml Alter Rum



### Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen. Die 15 g Hefe mit 10 g Zucker in 70 ml lauwarmer Milch auflösen und mit allen Zutaten für die Buchteln bis auf Marmelade und der flüssigen Butter zu einem Teig kneten. Das Ganze 1 Stunde gehen lassen und wieder zusammenschlagen. Anschließend den Teig auf ca. 4 mm ausrollen und Kreise ausstechen (3,5 cm).
2. Mit einem Spritzsack etwas Marillenmarmelade auf die Kreise auftragen und kleine Buchteln formen. Eine Backform mit einem Teil der flüssigen Butter auspinseln und die Buchteln eng aneinandersetzen. Die Buchteln nochmals 30 Minuten gehen lassen

und mit dem Rest der flüssigen Butter bepinseln. Schließlich 20 Minuten im Backofen bei 160°C backen.

3. Währenddessen für die Schokoladensauce die 250 g Sahne und 70 ml Milch zusammen mit einer Prise Salz, der ausgekratzen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen lassen. In einer anderen Schüssel die 5 Eigelbe und 60 g Zucker glattrühren.
4. Anschließend 2 EL heiße Sahne und die Eigelbmasse verrühren, um die Temperatur anzugleichen. Die restliche Sahne Masse mit der Eigelbmasse wieder im Topf zusammenrühren und auf 75 °C temperieren. Schließlich die 20 g Schokolade und 40 g Nougat einrühren und die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit 20 ml Rum abschmecken.
5. Für den Marillenröster die Marillen vierteln und mit allen anderen Zutaten dafür vermengen. In einem Bräter langsam ca. 45 Minuten bei 140°C „rösten“ lassen. Nach dem erkalten schließlich Körner und Gewürze ausspicken. Die Buchteln werden mit Marillenröster und Schokoladensauce serviert. Wer mag, verziert noch mit Blüten und gibt Puderzucker auf die frischen Buchteln.

