

Buchteln mit Rhabarberkompott

James



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Würfel Hefe
100 ml Milch
50 g Butter
Zitronenabrieb
50 g Zucker
300 g Mehl
75 g Schokoladen-Bonbons
25 g Butter
Puderzucker

Für das Kompott
2 EL Zucker
400 g Rhabarber (tiefgefroren oder frisch)
Zitronensaft
75 g Himbeeren (tiefgefroren)
2 EL Zucker

Die Hefe zerbröseln und zusammen mit warmer Milch, Butter, Zitronenabrieb und Zucker auf das Mehl geben und die Hefe aktiv werden lassen. Dann mit dem Mehl vermischen und so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten, dann in kleine Portionen teilen und mithilfe von etwas Mehl zu kleinen Kugeln formen. In die Mitte jeder Kugel eine Vertiefung drücken, darin ein Schokoladen-Bonbon platzieren und den Teig drumherum wieder zu Kugeln formen. Leichter geht das mit runden Bonbons, alternativ kann man aber natürlich auch Schokoladenstücke verwenden. Eng in eine gefettete Backform setzen und abgedeckt erneut etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit mit der Herstellung des Rhabarberkompotts beginnen, hierzu Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Wenn man hat, kann man hier in Zucker eingelegte Vanilleschoten mitkochen. Den Rhabarber schälen. Den Zucker mit Zitronensaft ablöschen und die gefrorenen Himbeeren sowie die Rhabarberschalen hineingeben. Etwas Wasser hinzufügen und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Buchteln mit Milch bestreichen, bevor sie in den auf 240 Grad Celsius vorgeheizten Ofen gegeben werden. Die Temperatur sofort auf 180 Grad Celsius reduziert und die Buchteln etwa 15 bis 20 Minuten abfallend backen, bis sie goldbraun sind.

Buchteln mit Rhabarberkompott

James



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Nun den Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden, in einen weiteren Topf geben und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Einen Moment stehen lassen, sodass der Zucker Saft aus dem Rhabarber ziehen kann. Dann den Himbeer-Rhabarber-Sud passieren und die Flüssigkeit zum Rhabarber geben. Aufkochen und bis zur gewünschten Bissfestigkeit köcheln lassen.

Nun die noch heißen Buchteln mit zerlassener Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und sofort mit dem Rhabarberkompott servieren.

Guten Appetit