

## Buchteln mit Vanillesauce

### Zutaten:

Ergibt ca. 20 Stk.

400 g Weizenmehl, 40 g Germ, ca. 1/8 l lauwarme Milch, 50 g zerlassene Butter, 60 g Zucker, 1 EL Rum, 1 Prise Salz, geriebene Schale von ½ Zitrone, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eidotter;  
ca. 150 g Marillenmarmelade, 100 g flüssige Butter;

### Zubereitung:

Germ mit Zucker und Rum glatt rühren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Germteig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 1 cm dick ausrollen.

5x5 cm große Quadrate schneiden, Marmelade darauf geben, die Ecken vorsichtig zusammendrücken, so dass die Marmelade nicht ausrinnt.

Jede einzelne Buchteln in flüssiger Butter tauchen und in eine Auflaufform setzen.

Noch einmal aufgehen lassen und im vorgeheiztem Backrohr bei 160°C ca. 40 Minuten backen.

Die Buchteln nach dem Backen nochmals mit Butter bestreichen.

### Vanillesauce:

½ l Milch, 80 g Zucker, 4 Dotter, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Vanillezucker, und 2 EL Vanille Puddingpulver glatt rühren und unter ständigem Rühren aufkochen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!