

Buchteln mit Schokoladensoße



Zutaten für den Teig (1 große Auflaufform):

500 g Mehl
200 ml Milch
30 g Hefe
70 g Zucker
1 Prise Salz
170 g Butter
2 Eier
½ Limette (Abrieb)

Zusätzlich: Mehl für die
Arbeitsfläche und Fett
für die Form

Zutaten für die Schokoladensoße:

120 g Zartbitterkuvertüre
100 ml Sahne

Zubereitung:

1. Für den Teig gebt Ihr das Mehl in eine Schüssel. Bildet eine Mulde in der Mitte und gebt 100 ml lauwarme Milch hinein. Bröseln die Hefe hinein und gebt 40 g Zucker dazu. Den Inhalt der Mulde könnt Ihr vorsichtig etwas verrühren. Deckt die Schüssel mit einem befeuchteten Tuch ab und stellt sie für 15 Minuten an einen warmen Ort.
2. 70 g der Butter schmelzt Ihr in einem kleinen Topf. Gebt die restliche Milch, den restlichen Zucker die Limettenschale und das Salz hinzu.
3. Gebt die Butter-Milch-Mischung und die Eier nun zum Vorteig und verrührt alles – von der Mitte aus – mit dem Mehl zu einem festen Hefeteig. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand. Wichtig ist auch, dass Ihr erst in diesem Arbeitsschritt das Salz hinzugebt, denn sonst würde das Salz die Hefe hemmen und der Teig würde nicht so schön aufgehen.
4. Lasst den Hefeteig nun noch einmal für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen.
5. In der Zwischenzeit könnt Ihr den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Wenn der Teig aufgegangen ist, könnt Ihr ihn noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und Euch etwa 45 g schwere Stücke abtrennen. Diese Stücke formt Ihr zu kleinen Kugeln.
7. Zerlasst nun die restliche Butter und lasst sie etwas auskühlen. Die Teigkugeln wälzt Ihr in der Butter und gebt sie in die gefettete Auflaufform. Lasst zwischen den einzelnen Kugeln etwas Abstand.
8. Sobald alle Kugeln in der Auflaufform sind, deckt sie ein letztes Mal ab und lasst Sie etwa 15 Minuten gehen.
9. Bevor Ihr alles in den Ofen gebt, müsst Ihr die Kugeln noch mit der zerlassenen Butter bestreichen. Das solltet Ihr während der Backzeit von ca. 35-40 Minuten noch zweimal wiederholen.
10. Sobald sie goldbraun sind könnt Ihr sie aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
11. Schmelzt für die Schokoladensoße die Kuvertüre in einem Topf und rührt die Sahne unter.
12. Genießt die Buchteln am besten noch warm.