

# Buchteln mit Zwetschgenröster

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Würfel Hefe
- 300 ml Milch
- 100 g Butter
- 500 g (Type 405) Mehl
- 1 Ei
- 50 g gemahlener Mohn
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- Puderzucker

Einen kleinen Teil der Butter zum späteren Bestreichen der Buchteln beiseite stellen. Den Großteil der Butter in einen Topf geben und schmelzen, dann kalte Milch hinzufügen. Der Milch-Buttersud sollte schön lauwarm sein. Gegebenenfalls etwas erwärmen oder abkühlen lassen. Die Hefe hineinbröckeln, in der Flüssigkeit vorsichtig vermengen und auflösen. Nun das Ei hinzufügen und mit dem Schneebesen unter die Masse rühren.

In einer Schüssel Mehl, Mohn, Zucker, Vanillinzucker und Salz vermengen. Den trockenen und flüssigen Teigansatz in eine Rührschüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Das dauert etwa 5 Minuten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 60 bis 90 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit kann man die Zwetschgen zubereiten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer dicken Wurst rollen. Den Teig teilen und portionieren (pro Portion 3 Teigstücke). Aus den Teiglingen Kugeln formen: Dafür die Stücke etwas ausbreiten und jeweils von allen Seiten nach unten ziehen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis eine Kugel entsteht. Dieses Rundwirken verbessert die Teigstruktur und die Teiglinge bekommen beim Backen mehr Volumen. Die untere Fläche noch etwas glätten. Eine Springform oder Auflaufform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Teiglinge nebeneinander mit etwas Abstand in die Form setzen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen und damit die Buchteln mit Butter bestreichen. Im Ofen 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten für die Zwetschgen:

- 500 g Zwetschgen
- 1 Bio-Zitrone
- 5 EL Zucker
- 5 EL Wasser
- 50 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 EL Speisestärke

Die Früchte entkernen und vierteln. Die Bio-Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Zimtstange und Zwetschgen dazugeben und alles 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Speisestärke mit etwas Rotwein verrühren, dann zu den Zwetschgen geben. Alles nochmals kurz köcheln lassen, bis eine schöne Bindung entsteht. Die Zwetschgen mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!  
Sendetermin: 27.09.2024  
Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)