



Wuchteln

Zutaten

1/4 Liter lauwarme Milch
2 Pkg. Germ
520 g Mehl
1/2 Vanilleschote (Mark)
2 Eier
130 g flüssige Butter
75 g Staubzucker
150 g Marillenmarmelade
Für die Vanillesauce:
500 ml Milch
2 Pkg. Vanillezucker
Mark einer Vanilleschote
7 g Maisstärke

Zubereitung

Milch mit Vanillezucker und Vanillemark unter mäßiger Hitze aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und auskühlen lassen. Ein paar Schöpfer Milch wegnehmen. Eidotter und Maisstärke gleichmäßig darin einrühren und zur restlichen Milch geben. Nochmals ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Milch mit dem Germ verrühren. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch-Germ-Mischung, Vanillemark, Eier, 100 g Butter, Puderzucker hinzufügen und zu einem Teig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort für etwa eine halbe Stunde gehen lassen (bis er ungefähr doppelt so groß ist). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen, Kreise ausschneiden, mit je einem Teelöffel Marmelade füllen und die Enden zusammenschlagen. Mit dieser Seite nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen und nochmals für eine halbe Stunde gehen lassen. Mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ungefähr 40 Minuten backen. Die heißen Wuchteln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.



Süßspeisen

