

Oostenrijk

Buchteln

125 gr. fijne bloem
125 gr. grove bloem
1 ei
4 cl. olie
1¼ dl. lauwwarme melk
15 gr. verse gist
25 gr. poedersuiker
1 snuf zout
150 gr. abrikozenmarmelade
1 cl. rum
ca. 100 gr. boter, vloeibaar, om te bestrijken
5 dl. vanillesaus
poedersuiker voor het bestrooien

Meng de twee soorten bloem. Mengde lauwwarme melk met de verbrokkelde gist. Meng er de helft van de bloem onder. Bestuif het met een beetje bloem, dek het af met een doek en laat het op een warme, tochtvrije plek een half uurtje rijzen. Sla er dan de rest van de bloem, zout, ei, suiker en olie met een houten lepel door, net zo lang tot het deeg van de kom loslaat. Dek het opnieuw af en laat het nog eens 20 minuten rijzen.

Bestuif een werkblad met bloem en rol het deeg er uit tot een lap van 1 cm. dik. Steek er met een vormpje rondjes uit van ongeveer 6 cm. Meng de jam met de rum en leg op ieder rondje een lepeltje. Klap de deegrandjes dan dicht, doop ze met de dichtgeklapte kant in de vloeibare boter en zet ze dan met de vouwnaad naar beneden in een ingevette ovenschaal of bakblik. Laat de buchteln nog eens 20 minuten rusten.

Bestrijk de buchteln nu met vloeibare boter en bak ze in een op 180°C. voorverwarmde oven in een half uur gaar.

Dat halve uur geeft ons ruimschoots de tijd om de vanillesaus te maken:

5 dl. melk
60 gr. suiker
½ vanillestokje
10 gr. vanillepuddingpoeder
2 eierdooiers

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Meng het puddingpoeder met de eierdooiers en 3 el. melk. de rest van de melk doe je in een pannetje en breng je samen met de suiker en het vanillestokje aan de kook. Neem het vanillestokje er uit, snij het in de lengte doormidden en schraap het merg er uit. Dat gaat weer bij de melk. Meng er nu onder krachtig kloppen met een garde het puddingpoedermengsel onder. Laat het even heel kort opkomen, draai het gas uit en laat het onder regelmatig roeren (dan krijgen we geen vieze vellen) een beetje afkoelen.

Serveer de buchteln in een mooi voetenbadje van de lauwe vanillesaus en bestrooi ze met poedersuiker.