

Orangenbuchteln

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

120 ml Milch,
1 Würfel Hefe,
10 g Zucker,
350 g Mehl,
2 Eier (Klasse M),
1 Prise Salz,
1 TL fein abgeriebene Orangenschale
(unbehandelt),
80 g weiche Butter,
1 Eigelb,
2 EL Sahne,
1 TL grobes Salz,
Mehl zum Bearbeiten,



Zubereitung :

Für die Orangenbuchteln benötigt man einen Hefeteig, der wie folgt hergestellt wird: Milch lauwarm erwärmen und die Hefe und den Zucker hinein rühren. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, Hefemilch, Eier, 1 Prise Salz und die weiche Butter, sowie die abgeriebene Orangenschale mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen glatten Teig rühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte die doppelte Größe erreichen.

Danach nochmals kurz durchkneten und weitere 15 Min. gehen lassen.

Eine runde Backform dünn mit Butter ausfetten. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 65 cm langen Rolle formen und ca. 18 Stücke schneiden. Die Stücke mit den bemehlten Händen zu Kugeln formen.

Dann die Kugeln dicht an dicht in die Form setzen und nochmals 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann die Oberfläche mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.

Buchteln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- / Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Backprobe mit einem Holzspieß – evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit die Buchteln nicht zu braun werden.

Heiß zum Perlhuhn mit Gemüse und Morchelrahmsauce servieren..