

Dukatenbuchteln mit Gewürz-Vanillemilch

80—120 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Buchteln

500 g	Mehl
250 g	Lauwarme Milch
50 g	Zucker
22.5 g	Germ
1	Ei
1	Dotter
50 g	Geschmolzene Butter
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Zimt gemahlen

Für die Vanillemilch

350 ml	Milch
350 ml	Schlagobers
8	Dotter
150 g	Zucker
2 EL	Rum
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Stk.	Sternanis ganz
1 Prise	Bio Ingwer gemahlen
1 Prise	Cardamom gemahlen
1 Stk.	Zimt ganz
4 Stk.	Nelken ganz
1 TL	Koriander ganz

Für das Quittenconfit

1 kg	Quitten
400 g	Gelierzucker
1 Stk.	Unbehandelte Zitrone

Zubereitung

1. Für die Buchteln Germ in der Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten lang in einer großen Schüssel gehen lassen.
2. Backofen auf 175 °C vorheizen.
3. Teig fingerdick ausrollen und mit einem runden Ausstecher kleine Buchteln ausstechen. Eine Auflaufform mit reichlich Butter einfetten und die ausgestochenen Buchteln in die Form geben. Danach mit Butter bestreichen und gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt.
4. Buchteln bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen. Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, ein weiteres Mal mit Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen. Danach noch einmal für ca. 10 Minuten in Ofen.
5. Für die Vanillemilch alle Gewürze in einem Topf kurz trocken anrösten und dann mit der Milch und dem Schlagobers ablöschen. Aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
6. In einer Schüssel die Dotter mit dem Zucker verrühren und die heiße Milch langsam in die Dotter-Zucker-Mischung einrühren. Danach auf einem leicht siedenden Wasserbad solange rühren bis die Sauce eindickt. Anschließend durch ein Sieb abseihen und mit Rum abschmecken.
7. Für das Confit die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Apfelsaft, Nelken, Zimt, Sternanis, Zitronenschale und Zitronensaft in einen Topf geben und für etwa 30 Minuten köcheln lassen bis die Quitten weich sind. Die Gewürze herausnehmen und mit einem Pürierstab pürieren.
8. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel und den Gelierzucker zum Quittenpüree geben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend in Gläser füllen und luftdicht verschließen.
9. Die fertigen Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillemilch und Quittenconfit genießen.

300 ml	Naturtrüber Apfelsaft
2 Stk.	Große Äpfel
1 Stk.	Zimt ganz
2 Stk.	Nelken ganz
1 Stk.	Sternanis ganz

