

## Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

### Zutaten für den Kirschenmichel:

500 g Mehl  
25 g Hefe,  
20 cl Milch  
70 g Butter  
70 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
2 Eier  
120 g Butter  
eine Auflaufform ca. 25 cm x 35 cm

### Und so wird's gemacht:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung formen und die Hefe hineinbröckeln. Mit der lauwarmen Milch auflösen und mit Mehl bedecken. Eine viertel Stunde stehen lassen.  
Die Butter zerlassen, darin den Zucker, das Salz und die Zitronenschale mit den Eiern cremig rühren.  
Zu dem Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig schlagen, der sich vom Schüsselrand lösen sollte.  
Wenn nötig etwas Milch oder Mehl zugeben - je nachdem, ob der Teig zu weich oder zu fest ist.  
Den Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.  
Anschließend aus dem Teig ca. zwei Zentimeter dicke Rollen formen und davon drei cm lange Stücke abschneiden.  
Sie werden in der hohlen Hand auf der Arbeitsfläche glatt und rund geschliffen.  
Die Auflaufform ausbuttern und die Buchteln zusätzlich mit dem Rand in flüssiger Butter drehen und aneinander setzen.  
Die Buchteln an einem warmen Ort gehen lassen bis sie die doppelte Größe erreicht haben. Mit flüssiger Butter bestreichen.  
Bei 200° C 15 Minuten backen, dann nochmals mit Butter bestreichen und bei 220° C fertigbacken. Das dauert etwa 25 Minuten.  
Die Buchteln aus der Form stürzen, auseinanderbrechen und mit Vanillesauce noch heiß servieren.

***Ist etwas aufwändig, schmeckt dafür aber sehr lecker!***

**Guten Appetit!**



**POPPI  
DINNER**

**KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!**

**Koch- und Partyservice  
POPPI DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

**Koch- und Partyservice für**  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -