

# Hier und heute



## **Buchteln mit selbstgemachter Rhabarberkonfitüre**

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt sehr gerne mit Rhabarber. Dieses Mal gibt es Buchteln, die mit Hefe gebacken werden und später Stück für Stück abgezupft werden. Dazu gibt es selbstgemachte Rhabarberkonfitüre, ein wirklich süß-säuerlicher Genuss!

### **Rezept**

#### **Buchteln**

von Theresa Knipschild, für eine Auflaufform der Größe 20 x 25 cm oder eine Springform

#### **Zutaten**

- 400 g Weizenmehl, Type 550 und etwas für die Arbeitsfläche
- 100 ml Milch und 30 ml zum Bepinseln
- 60 g Butter und etwas für die Form
- 70 g Zucker
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Eier
- Abrieb einer halben Zitrone
- 5 g Salz
- wer mag: etwas Puderzucker

#### **Zubereitung**

Die Milch mit Butter in einem kleinen Topf auf circa 40 Grad erwärmen. Hefe darin verrühren. Mehl, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben. Die warme Flüssigkeit zugeben und alles 5 Minuten mit einem Knethaken kneten. Circa eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Auflaufform fetten und mehlieren. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck drücken. In 9 bis 12 Stücke einteilen. Die Teigstücke rundwirken. Dafür mit den Fingern den Teig von außen nach innen straff in die Mitte falten. Umdrehen und mit den Händen formen, bis eine schöne runde Form entsteht. Die Kugeln in die Auflaufform legen. Dabei muss die glatte Seite nach oben zeigen und nochmals abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Buchteln mit etwas Milch bepinseln. Restliche Milch in die Auflaufform geben. Circa 17 bis 20 Minuten backen. Wenn die Buchteln zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen.

**Tipp:** Noch warm mit Puderzucker bestreuen und mit Rhabarberragout oder Rhabarberkonfitüre und Vanilleeis servieren.

### **Rezept**

#### **Rhabarberkonfitüre**

für circa 5 Gläser à 200 ml

#### **Zutaten**

- 500 g Gelierzucker 2:1
- 800 g Rhabarber
- 200 g TK-Himbeeren oder Erdbeeren
- wer mag: Schale einer halben Bio Orange oder eine Vanilleschote oder etwas Tonkabohne

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Einmachgläser in kochendem Wasser sterilisieren. Rhabarber von den Fäden befreien und in circa 1 cm breite Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben. Am besten eine Nacht ziehen lassen, dann auf mittlerer Stufe erwärmen. Einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab pürieren. Danach wie auf der Packungsanweisung des Gelierzuckers zubereiten und sofort in sterile Gläser füllen.