

Buchteln mit Roter Grütze

Zutaten

Vorteig

125 g Emmermehl
100 g Buttermilch
8 g Hefe

Hauptteig

250 g Dinkelmehl Typ 630
150 g Milch
1 Ei
3 g (Zitronen)Salz
40 g Rohrohrzucker
40 g Butter
5 Riegel Kinderschokolade
40 g zerlassene Butter für die Form

Rote Grütze

500 g Himbeeren & Brombeeren
250 ml Johannisbeersaft
2 EL Speisestärke
30 g Rohrohrzucker
etwas Tonkabohnenabrieb



Zubereitung

Vorteig

Alle Zutaten für den Vorteig verrühren und bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde anspringen lassen.

Hauptteig

1. Die übrigen Zutaten bis auf Zucker und Butter zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zucker hinzufügen und kneten bis sich der Teig vom Schüsselboden löst.
3. Zum Schluss die Butter unterkneten, bis sie sich mit den übrigen Zutaten verbunden hat. Nicht wundern, der Teig ist ziemlich weich. Bei Raumtemperatur noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Kranzform mit einem Teil der zerlassenen Butter einstreichen.



Küchentraum & *Parzelbaum*

5. Teig auf eine gut gemehlte Arbeitsplatte geben und in 10 Stück teilen. Die Stücke flach drücken und jeweils 2 Stücke Kinderschokolade in die Mitte geben. Zu Kugeln formen, mit Butter einpinseln und mit dem Schluss nach unten nebeneinander in die Kranzform setzen.
6. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
7. Am nächsten Tag den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Buchteln ca. 30 Minuten goldbraun backen.
8. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann den Rand der Form entfernen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rote Grütze

1. Beeren verlesen, putzen und gut abtropfen lassen.
2. Einen Schluck Johannisbeersaft mit Stärke vermischen.
3. Den restlichen Saft mit dem Zucker und dem Tonkabohnenabrieb aufkochen, die angerührte Stärke unterrühren und unter Rühren aufkochen. Ca. 2 Minuten kochen lassen.
4. Beeren unterheben und auskühlen lassen.