

Buchteln mit Blaubeer-Aprikosen-Kompott

Zutaten für 6 Personen:

Für die Buchteln

125 ml Milch
250 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
50 g Zucker
70 g weiche Butter
2 Eigelb (M)
Butter für die Form

Für das Kompott

1/2 kleine Dose (125 g)
Aprikosen
300 g wilde Blaubeeren aus
Kanada (aus dem Glas oder
tiefgefroren)

1 EL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker

Außerdem

Puderzucker zum
Bestäuben



Zubereitung:

1. Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker zugeben und die Milch darüber gießen. Mit etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Butter und Eigelb zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
2. Mit leicht bemehlten Händen gut aprikosengroße Bälle formen und in eine mit Butter ausgepinselte flache Auflaufform setzen, dabei etwas Abstand lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 30-35 Minuten backen.
3. Aprikosen auf einem Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Saft und wilde Blaubeeren in einen Topf geben und aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt verrühren und in die Blaubeeren einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Aprikosen in Stücke schneiden und zusammen mit dem Vanillinzucker untermischen.
4. Die Buchteln mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Kompott anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Wartezeit

Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 373 kcal / 1563 kJ

Protein: 6,9 g

Fett : 14 g

Kohlenhydrate : 53,7 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

