

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Buchteln mit Vanillesoße

### Zutaten

Für die Buchteln:

240 g

Mehl

0.25 Stk

Hefe, Würfel

0.25 TL

Backpulver

1 Prise

Salz

100 ml

Sojamilch

30 g

Kokosfett

50 g

Zucker

2 EL

Sojajoghurt

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Himbeeren und Brombeeren zum Füllen (TK), optional auch Marmelade

Für die Vanillesoße:

500 ml

Sojamilch mit Vanillegeschmack

3 EL

Speisestärke

2 EL

Zucker

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

### Zubereitung

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe zerbröseln und in das Mehl reiben, bis die Hefe sehr fein zerkrümelt ist. In einem kleinen Topf Sojamilch und Zucker vermischen, Kokosfett darin schmelzen, gut verrühren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Joghurt und Zitronenschale einrühren. Milchmischung zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat. Eine ofenfeste Auflaufform einfetten. Den Teig in acht Stücke teilen und zu gleich großen Kugeln formen. Die Kugeln zu Kreisen flachdrücken und jeweils einen TL Beeren (oder Marmelade) in die Mitte geben. Den Teig über die Füllung schlagen, festdrücken und vorsichtig wieder zu Kugeln formen. Diese dicht nebeneinander in die Form setzen und wieder mit einem Küchentuch bedecken. Noch einmal 45 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Buchteln mit etwas Öl bestreichen und ca. 20 Minuten backen, bis sie braun sind.

Für die Vanillesauce alle Zutaten in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen verrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Minuten kochen, bis die Sauce eingedickt ist. Sofort servieren.

## Zusatzinfo:

*Ergibt etwa acht sehr kleine oder vier sehr große Buchteln.*

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Haupt.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: [vegan.at](http://vegan.at) / 2012-01-06 21:27:06

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2070](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2070)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

### Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):

[https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2070%E2%8C%A9%3Dde](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2070%E2%8C%A9%3Dde)

### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>