

Nougat-Buchteln mit Fruchtsauce

Siemens-Dampfbackofen 100°C Dämpfen / Heißluft 160°C- Dampf gering

Miele-Dampfbackofen 100°C Dampfwaren / Combigaren Heißl.plus 160°C- 20% Feuchte

bitte Vorheizen !

Zutaten Teig:

120 g Nougat
150-180 ml Milch
500 g Mehl (405)
1 P Trockenhefe
80 g Puderzucker
2 Eier Gr. M
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Nougat kühl stellen, Milch lauwarm erwärmen.
Mehl, Hefe, Puderzucker, Eier, Butter, Salz und Vanillemark verkneten, dabei soviel Milch hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Teig offen im Dampfbackofen für 60 Min. gehen lassen (30°C - 100 % Feuchte bzw. Programm Teig gehen lassen benutzen)

Den Nougat und den Teig in 12 Portionen teilen.
Jeweils 1 Nougatwürfel auf 1 Stück Teig geben und zu Einem Knödel formen.

Die Knödel dicht neben einander in eine Auflaufform setzen und backen.

10 Min. rein dämpfen siehe oben;
danach 35 – 40 Min. bei 160 °C mit geringer Dampfzufuhr backen.

Fruchtsauce :

500 g frische Beeren
50-70 g Puderzucker

z.B frische Himbeeren pürieren und mit Puderzucker nach Geschmack süßen und als Fruchtsauce zu den Buchteln verwenden.

Oder
500 g TK Beeren

TK Beeren mit etwas Fruchtsirup o. Zucker in einen ungelochten Garbehälter geben u. 10-15 Min. dämpfen.
Und so auch als Fruchtsauce zu den Buchteln reichen.

Je eine Buchtel auf dem Teller zugeben und mit den frischen Beeren und mit Puderzucker garnieren.