Schokobuchteln mit Beerensauce

Zubereitung

1. Die Milch leicht erhitzen und mit 50 g Naturata Demerara Rohrohrzucker, 1 Pck. Naturata Bourbon-Vanillezucker, Hefe sowie 3 EL Mehl verrühren. Die Masse für ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Anschließend Eigelbe, Butter, Naturata Kakao, Naturata Atlantik-Meersalz sowie das restliche Mehl hinzufügen und sorgfältig zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den fertigen Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und für ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Für die Beerensauce: die Beeren mit 75 g Naturata Demerara Rohrohrzucker, 1 Pck. Naturata Bourbon-Vanillezucker und 100 ml Orangensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Stärke mit 50 ml Orangensaft anrühren und über die Beeren geben. Die Masse unter rühren kurz aufkochen lassen, bis die Stärke abgebunden ist. Mit einer Prise Zimt abschmecken.

5. Den Teig nun in 8 gleichgroße Teile teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel mit 2 Stückchen Naturata Zartbitter Schokolade füllen und in eine gefettete Form setzen. Die Buchteln nun mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem Naturata Demerara Rohrohrzucker bestreuen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen bei 200° (Mittlere Schiene, Ober-Unterhitze) für ca. 20-25 min backen.

6. Die Buchteln mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der warmen Beerensauce servieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für ca. 8 Buchteln)

Naturata Zutaten

50 + 50 + 75 g	Demerara Rohrohrzucker
2 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
100 g	Zartbitter Schokolade
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
3 EL	Kakao, stark entölt
50 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

Für die Buchteln:
125 ml Milch (lauwarm)
20 g Hefe
220 g Mehl
2 Eigelb
60 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Butter flüssig

Für die Beerensauce:
500 g Beeren gemischt (tiefgekühlt)
150 ml Orangensaft
2 TL Stärke
1 Prise Zimt