



## **Erdbeer Cheesecake Buchteln**

Für 12 Stück

### **Zutaten:**

#### **Hefeteig**

42 g Hefe  
20 g Wasser  
80 g Zucker  
500 g Mehl  
220 g Milch  
1 Ei  
1 TL Salz  
120 g Butter (weich)

#### **Füllung**

200 g Erdbeeren  
200 g Frischkäse  
50 g Puderzucker  
40 g Speisestärke  
1 TL Vanilleextrakt

#### **Für die Form**

2 EL Butter (weich)

#### **Zum Bestreichen**

40 g Butter (flüssig)

#### **Vanillesoße**

1 TL Vanilleextrakt  
350 g Milch  
60 g Zucker  
2 TL Speisestärke  
3 Eigelbe

### **Zubereitung:**

## **Hefeteig**

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

## **Füllung**

Entferne das Grün der Erdbeeren und würfle sie. Verrühre die übrigen Zutaten und hebe die Erdbeeren unter.

## **Buchteln füllen und backen**

Fette eine Ofenform mit der Butter. Teile den Teig in 12 gleichgroße Portionen und forme sie jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst, gib die Füllung mit einem mittleren Portionierer hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit etwas Abstand in die gefettete Ofenform. Bestreiche die Buchteln mit der flüssigen Butter. Stelle sie dann in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne Dampfstoß Stufe 3 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

## **Vanillesoße**

Verrühre alles gut miteinander und lasse die Mischung dann unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Lasse die Soße köcheln und eindicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Streiche die Soße durch ein Sieb und serviere die Buchteln damit.