



Rohrnudeln

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Ruhezeit: 45 Minuten

Grundmenge: 16 Stück

Mengenplanung: 4 Stück/Person

Zutaten Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 3 EL Zucker
- 65 g Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 225 ml Milch (am besten lauwarm)
- 42 g Hefe, frische
- 1 Prise Salz



Zutaten „Glasur“:

- 35 g Butter, flüssig
- 3 EL Zucker
- Milch

Sonstiges:

- Öl zum Braten
- hohe Auflaufform/Bräter mit Deckel
- 35 g Butter, flüssig
- 3 EL Zucker
- Milch

Zubereitung:

1. Die Hefe in der Milch für den Teig auflösen
2. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und ca. 10 Minuten durchkneten lassen
3. Teig bedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen
4. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Auflaufform buttern
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 60 g schwere Stücke aufteilen
6. Teiglinge zu Kugeln formen und mit etwas Abstand in die Auflaufform setzen
7. Butter für die Glasur schmelzen, Zucker und ein Schuss Milch unterrühren
8. Kugeln damit bestreichen und dann im Ofen 10 Minuten backen
9. Erneut mit der Glasur einpinseln und nochmals 10 Minuten backen

Die Rohrnudeln direkt warm mit einer leckeren Vanillesoße servieren. Man kann sie auch kalt essen, aber warm sind sie am besten :-)