
Rohrnudeln

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl 550

40 g Butter

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

2 Eier

2 Päckchen Trockenhefe

152 ml lauwarme Milch

Für die Füllung:

8 Zwetschgen (eingelgt)

8 St. Würfelzucker nach Geschmack

Zum Backen:

2 EL Butter

2 EL Zucker

Die Reine zum Backen vorbereiten. Dafür Butter zerlaufen lassen und in der Reine verteilen. Mit dem Zucker bestreuen.

Für den Hefeteig die Zutaten zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verarbeiten. Diesen gut verkneten. Aus dem Teig 8 Stücke abstechen, diese etwas rund formen und auseinanderziehen. Mit einer Zwetschge belegen und schließen, dabei rund formen. Mit dem Schluss nach unten in die vorbereitete Reine legen. Die Rohrnudeln etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und die Rohrnudeln vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen.

Die Rohrnudeln hell backen, im Anschluss kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Mit Kompott oder Vanillesoße servieren.

Backtemperatur: 175-180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

