

## Rohrnudeln



**500 g Mehl**

**1 Würfel Hefe**

**1 TL Zucker**

in eine Schüssel geben und mit dem Esslöffel in der Mitte eine Vertiefung drücken.

zerbröckeln und mit

und **1 TL lauwarmem Wasser** in eine Kaffeetasse geben gut verrühren. Die Hefe-Zuckermischung wird flüssig.

Diese Mischung in die Vertiefung des Mehls geben und von außen her mit Mehl gut bedecken.

Wenn die Hefe geht, entstehen Risse und die Hefe läuft vereinzelt heraus. Immer wieder mit Mehl bedecken was herausgelaufen ist. 15 Min. gehen lassen. Während dieser Zeit

**250 ml Milch**

**20 g Butter**

**1 Prise Salz**

**50 g Zucker**

auf lauwarme Temperatur erhitzen. Nicht heiß!

**1 Ei**

und die erwärmte Milchmischung nach den 15 Minuten Gehzeit der Hefe in die Schüssel geben und sehr gut verkneten. Mindestens 5 Minuten mit dem elektr. Handkneteter oder einer Teigmaschine. Der Teig muss sich gut vom Schüsselrand lösen, Risse zeigen und darf nicht kleben, dann ist er fertig. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

**Den Backofen auf 180° vorheizen.**

Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals durchkneten und eine Rolle formen. Von dieser Rolle 8 Stücke abschneiden und Kugeln formen. Diese Kugeln nochmals 15 Minuten gehen lassen.

**Einen passenden Bräter bereitstellen und ca. 50 g Butterschmalz im Backofen oder Herdplatte darin schmelzen lassen. Der Boden des Bräters muss komplett mit Butterschmalz bedeckt sein.**

Die 8 Rohrnudeln dicht an dicht in den Bräter setzen und auf der untersten Schiebeleiste im Backofen auf einem Rost ca. 30 Minuten backen lassen.

Während der Backzeit ein großes Brett oder einen Behälter, der die Größe des Bräters hat bereitstellen und mit reichlich Zucker bestreuen/auffüllen.

Die fertig gebackenen Rohrnudeln mit zwei Bratenwendern aus dem Bräter nehmen und auf den Zucker setzen. Der Butterschmalz saugt nun den Zucker auf.

**1 Pck. Puderzucker**

mit etwas heißem Wasser zu einem Zuckerguss verrühren und die Rohrnudeln damit bestreichen.