biodelikat
unser tölzer biomarkt

Rohrnudeln

Zutaten:
500 g (Bio)Mehl (Type 1050)
Prise Salz
1/4-1/8 l Milch (je nach Ei- und Fettmenge)
20 g Hefe
100 g Fett
80 g Zucker
2 (Bio)Eier
(Bio)Zitronenschale

Zubereitung:
Im ersten Schritt wird ein mittelfester Hefeteig hergestellt. Mehl in die Schüssel sieben, in der Mitte eine Grube machen, Hefe hineinbröckeln, Prise Zucker darübergeben und mit wenig (lediglich ein paar EL) lauwarmer Milch verrühren und gehen lassen (ca. 1/4 Stunde). Danach Fett in kleinen Flöckchen über den Teig verteilen, Zucker darüberstreuen, verklepperte Eier und geriebene Zitronenschale dazugeben und alles mit Rührgerät (mit Knethaken) zu einem Teig verarbeiten bis er schön glänzt. Dann wieder gehen lassen. Anschließend mit bemehlten Händen 12 kleine Nudeln abstechen und auf Brett runden. Evtl. etwas Marmelade oder gekochte Preiselbeeren (abgeschmeckt mit etwas Cognac oder Weinbrand) mit TL in Mitte der Nudel geben und formen. In der Reine 60-80 g Fett zerlassen und in diesem Fett die Nudeln mit der Hand wenden und nebeneinandersetzen (nicht zu eng!). Die Nudeln gehen lassen. Backofen auf 190° C vorheizen und ca. 30 min. backen. Kurz abkühlen lassen, dann stürzen. Sofort mit Zucker (Vanille oder Zimt) bestreuen und etwas abgekühlt die Nudeln voneinander lösen. Warm oder kalt servieren. Als Beilage eignet sich Kompott oder Vanillesoße.
Als Alternative kann man auch die Nudeln mit Zwetschgen oder Aprikosen füllen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de