

## Rezept

# Dukatennudeln

Ein Rezept von Dukatennudeln, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)
<b>50 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> lauwarmer Milch
<b>125 g</b> Butter	<b>2</b> Eigelbe
Salz	<b>150 g</b> Powidl (dickes Zwetschgenmus, ersatzweise Aprikosenkonfitüre)
Mehl für die Arbeitsfläche	Puderzucker zum Bestauben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen und die Hälfte der Milch zugießen. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem weichen Brei verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Ca. 50 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Abkühlen lassen. Die noch flüssige Butter mit restlichem Zucker, restlicher Milch, den Eigelben und 1 Prise Salz zum Hefeansatz geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen. Den Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten und zu einer Rolle von 7 cm Ø formen. Die Rolle in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe 1 TL Powidl geben und den Teig darüber verschließen. Zu Kugeln formen, mit der Verschlussstelle nach unten in die Form setzen. Weitere 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die restliche Butter zerlassen, die Teigbälle damit bepinseln. Im heißen Backofen (unten) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestauben und warm servieren.