

## Rezept

# Kirchweih-Nudeln mit Rum-Rosinen

Ein Rezept von Kirchweih-Nudeln mit Rum-Rosinen, am 14.12.2025

## Zutaten

**½** Bio-Zitrone

**1 Würfel** Hefe (42 g)

Salz

**2** Eier (M)

**2 EL** Rum

**¼ l** Milch

**500 g** Mehl (Type 405)

**60 g** Zucker

**60 g** Butter

**60 g** Rosinen (nach Belieben)

## Außerdem

Butter zum Formen

**750 g** Butterschmalz zum Ausbacken (ersatzweise Kokosfett)

Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 7 g F, 4 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröseln. Das Mehl, 1 TL Salz, die Hefe, den Zucker, die Eier, die Butter, den Rum, die Zitronenschale, die Milch und nach Belieben die Rosinen vermengen. Die Mischung mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem mittelfesten Hefeteig kneten. Dabei gut abschlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich sichtbar vergrößert hat.
2. Vom Hefeteig 18-20 ca. 50 g schwere Teigstücke abstechen und zu Kugeln formen. Die Butter zum Formen zerlassen. Die Teigkugeln flach drücken, die Finger in die flüssige Butter tauchen und zügig nacheinander vier Teigecken spiralförmig aus dem Teigstück drehen und wieder zur Mitte zurücklegen. Die Kirchweihnuedeln mit diesen geformten Zacken nach unten auf ein Brett legen und zugedeckt nochmals 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen der Nudeln knapp verdoppelt hat.
3. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Das Fett hat die richtige Ausbacktemperatur, wenn sich beim Eintauchen eines Holzkochlöffels kleine Bläschen daran bilden. Die Kirchweihnuedeln mit den Zacken nach unten ins heiße Fett einlegen und zugedeckt in 4-5 Min. goldbraun backen. Dann wenden und in weiteren 4-5 Min. im offenen Topf goldbraun fertig backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Am besten lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.