

Rezept

Rohrnudeln

Ein Rezept von Rohrnudeln, am 19.01.2025

Zutaten

500 g Mehl	Salz
1/2 Würfel Hefe (20 g)	200 ml lauwarme Milch
80 g Zucker	100 g weiche Butter
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone	1 Ei
100 g Marzipan-Rohmasse	14 Zwetschgen oder Aprikosen
	1/4 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 14 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 1 Prise Salz mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerkrümeln, in der Milch anrühren und in die Mulde geben. Mit Mehl bestäuben, zugedeckt 10 Min. stehen lassen.
2. Zucker bis auf 1 EL, die Hälfte der Butter, Zitronenschale und Ei zum Mehl geben, alles verkneten. Teig zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
3. Zwetschgen oder Aprikosen waschen und aufschneiden, entsteinen. Marzipan in 14 Stücke schneiden und an die Stelle des Steins geben. Teig noch einmal durchkneten, in 14 Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Flach drücken, mit 1 Frucht belegen, die Frucht darin einhüllen. Zugedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die übrige Butter in der Bratform auf dem Herd zerlaufen lassen. Hefeteigkugeln nebeneinander in die Form setzen, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Zimtpulver mit übrigem Zucker mischen, auf den warmen Hefeteig streuen. Abkühlen lassen.