

Rohrnudeln mit Zwetschgen (12-15 Stück)

Zutaten

Für den mittelfesten Hefeteig:

500g Mehl
10g Salz
bis 300ml Milch
20g Hefe
2 Eier
1 EL Butter/Margarine

ca. 35 bis 40 Zwetschgen
Butter(je nach Größe des Reindls)
Zucker



1. Hefe mit etwas Zucker weichrühren und anschließend mit der Hälfte der lauwarmen Milch vermengen. Das gesiebte Mehl salzen und eine Grube machen. In die Grube Hefe, 1 EL Butter und Eier geben und mit der restlichen Milch zu einem glatten Teig vermengen. Teig ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Zwetschgen waschen und entkernen. Zum Entkernen am besten einen Zwetschgenentkerner verwenden oder mit einem Messer die Zwetschge auf einer Seite aufschneiden und den Kern entfernen.
3. Teig noch einmal gut durchschlagen bis er sich von der Schüssel löst. Teig noch einmal ca. 20 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit in einem Reindl (alternativ auch in einer Auflaufform) Butter zerlaufen lassen. Der Boden des Reindls sollte ca. einen 0,5 cm hoch mit Butter bedeckt sein. Das Fett sollte warm, aber nicht heiß sein.
4. Mit einem Esslöffel kleine Nudeln vom Teig abstechen und breit drücken. 2 bis 3 Zwetschgen und eine Prise/TL Zucker auf den Teig legen und zusammenfallen. (Wer sehr saure Zwetschgen hat, kann auch gerne mehr Zucker zu geben. Wer es nicht so süß mag, kann mit dem Zucker sparen). Die gefüllten Nudeln gut verschließen und bis zur Hälfte in die Butter im Reindl tauchen. Die Nudeln nun Stück für Stück nebeneinander in das Reindl setzen, allerdings nicht zu eng. Das mit den Nudeln befüllte Reindl nochmal kurz gehen lassen.
5. Das Reindl in den vorgeheizten Backofen (210 °C Grad) geben und ca. 35 Minuten goldbraun backen. Das Reindl herausnehmen, stürzen und die Nudeln auskühlen lassen.

Alternativ können die Rohrnudeln auch mit Kirschen gefüllt werden.