

Kochdauer:

Schwierigkeit:

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Weizenmehl
1,5 Stk.	Germ
4 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
0,5 l	Milch
150 g	Butter
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Rohrnudeln schmecken hervorragend, wenn statt Weizenmehl Dinkelmehl verwendet wird.



Johanna Aust

Seminarbäuerin aus Vogau

Rohrnudeln

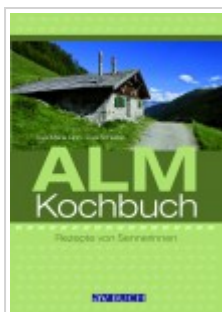


Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus den oben angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig bereiten und gut gehen lassen.
- Danach aus der Masse Kugeln formen (jeweils in der Größe eines Tennisballes), diese in flüssiger Butter drehen, in Zimt und Zucker wälzen und in eine ausgebutterte Rein nicht zu dicht nebeneinander setzen.
- 20 Minuten gehen lassen und ins heiße Backrohr schieben.
- Bei 190°C ca. 25 bis 35 Minuten knusprig braun backen.

Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:

Almkochbuch
AV BUCH