



Rohrnuedeln / Germknödel

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 35 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

160 g Milch
1/2 Würfel Hefe
50 g Zucker
375 g Weizenmehl 550
1 P. Vanillezucker
35 g weiche Butter
2 Eier
1 Prise Salz
6 geh. TL Pflaumenmus

100 g Milch
40 g weiche Butter
2 P. Vanillezucker
4 EL Zucker

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker 3 min/37° C/Stufe 1 verrühren.

Mehl und Vanillezucker zufügen und 2 min / Teigknetstufe kneten.

Eier, Butter und 1 Prise Salz zufügen und 3 min / Teigknetstufe durch durchkneten.

Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt ca. 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

100 ml Milch, 40 g weiche Butter, 2 P. Vanillezucker und 4 EL Zucker in den Mixtopf geben und 2 min/37° C/Stufe 2 erwärmen und dann in den Ofenmeister umfüllen.

Rand des Ofenmeisters hauchdünn einfetten.

Teig auf die leicht gemehlte Teigunterlage geben und mit Hilfe des Nylonmessers in 6 gleich große Stück teilen.

Jedes Teigstück etwas flach drücken, 1 geh. TL Pflaumenmus in die Mitte setzen, vorsichtig zusammenklappen und zu Kugeln formen.

2 Reihen mit je 3 Teigkugeln in den Ofenmeister setzen.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel ca. 35 min backen.

Dazu passt Vanillesoße.

