

Rohrnudel mit Tunk

Dauer: Mittel Kategorie: Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:



Zutaten

500 G	glattes Mehl
30 G	Zucker
1 TL	Salz
100 G	Rosinen
50 G	zerlassene Butter
250 ML	lauwarme Milch
1	Ei
1	Eidotter
1/2 PKG	frische Germ
200 ML	Schlagobers

Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Salz und Rosinen in einer Rührschüssel vermengen.
2. Die restliche Zutaten wie geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Ei, Dotter und die frische Germ zugeben.
3. Alles zu einem glatten Teig vermischen und den Germteig gut abschlagen.
4. Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zweimal gehen lassen.
5. Teig nochmals gut durchkneten, eine Auflaufform ausbuttern und Teig einlegen.
6. Den Teig in das kalte Backrohr geben und bei 180°C Ober-Unterhitze braun backen.
7. Das Schlagobers cremig schlagen und zur aufgeschnittenen Rohrnudel servieren.