

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Rohrnudeln aus der großen Ofenhexe



Mein Dank geht an Susanne die dieses Rezept mit uns teilt.

Rohrnudeln (Buchteln)

Zutaten für den Teig:

1 TL Bio-Zitronenschale
50g Zucker
250g Milch
20g Hefe
1 Ei
500g Mehl Type 550
150g Margarine (oder weiche Butter)
1 Prise Salz
Etwas Zimt-Zucker

Zubereitung:

Mit dem Zester den Zitronenabrieb reiben.
Den Abrieb mit dem Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern mit dem Spatel nach unten schieben.
Milch, Hefe und das Ei dazugeben und 3 Minuten/37°/Stufe 2 erwärmen.
Mehl, 100g Butter und Salz dazugeben und 2 Minuten/Teigstufe kneten.
In eine Schüssel umfüllen und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Danach aus dem Teig 18 Bällchen formen und in die große Ofenhexe geben und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
Nun 50g Butter schmelzen lassen und die Teiglinge damit bestreichen und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.
Ab damit in den vorgeheizten Backofen bei 190°/Rost/auf der untersten Schiene 30-35 Minuten backen.
Bitte in Augenkontakt bleiben denn jeder Backofen backt anders.

Martina Ziehl mit Pampered Chef
Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de