



Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 90-120 Minuten)

630 g Mehl
310 g zimmerwarme Milch
1 Hefe-Würfel
80 g Zucker
6 g Salz
100 g Butter
1 Glas Marmelade nach Wahl

So wirds gemacht:

Milch, Zucker und Salz werden kurz vermischt, sodass sich der Zucker aufgelöst hat. Danach kommen alle anderen Zutaten für den Teig dazu. Lasst ihn so lange in der Küchenmaschine kneten bis ein schöner, weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist.

Wie alle anderen Hefeteige, darf auch dieser nun mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen.

Anschließend wird der Teig ausgerollt und in gleich große Teile geschnitten. Hier entscheidet ihr jetzt wie groß eure Rohnudeln werden sollen. Für normal große reichen 12 Teile. Ich mag am liebsten ganz kleine, so dass sie mit einem Schwubs im Mund verschwinden. Also schneide ich immer fröhlich drauf los. Etwa 5 x 5 cm groß.

Jedes Stück bekommt einen klecks Marmelade in die Mitte. Bei großen mehr, bei kleinen natürlich weniger. Nun fettet ihr eine Auflaufform und zuckert diese aus. Die Fleckerl werden dann zu einzelnen Kugeln verschlossen und neben einander in die Form gelegt.

Eure Schätze dürfen für etwa 30 Minuten bei 170 °C ins Backrohr. Am besten stellt ihr noch ein ofenfestes Gefäß mit Wasser dazu. Rohnudeln backen gerne mit etwas Dampf, sowie mein Lieblingsbrot auch.