

Rohrnudeln nach Omas Rezept



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 ml	Milch lauwarm	Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren, etwa 10 Minuten gehen lassen. (=Vorteig)
1 Würfel	Hefe frisch	
1 EL	Zucker	
500 g	Mehl	Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, den Vorteig, Eier, Butter und die Zitronenschale zugeben und mit dem Handrührgerät und Knethaken ca. 5 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
75 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
75 g	Butter weich	
2	Eier	
etwas	Zitronenschale, gerieben	Bratreine mit Butter gut auspinseln, Backrohr auf 200°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Auf dem Backbrett mit einer Teigkarte in 8-12 Stücke teilen, Kugeln abdrehen, flach drücken, mit der Marmelade füllen und verschließen. Knödel rundherum mit Butter einpinseln, im Zimtucker wälzen und in die Bratenraine legen. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Etwa 30-40 Minuten backen, dabei immer wieder mit der restlichen Butter bestreichen. Mit Vanillesoße servieren.
1 Glas	Aprikosenmarmelade	
100 g	Butter flüssig	
reichlich	Zimtucker	