

## Rupfhaum

### ZUTATEN

Teig:  
300g Mehl  
250 ml Milch  
40g Butter  
30g Zucker  
Salz

Sauce:  
600ml Milch  
20g Butter  
4 EL Zucker  
Stange Zimt  
Vanille  
Nelke

### ZUBEREITUNG

250 ml Milch heiß werden lassen. Eine Prise Salz, 30g Zucker und 40 g Butter dazugeben. 300g Mehl, gerne Weizen, Dinkel funktioniert auch, einrühren und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig noch warm zu einer Rolle formen und zu 8 Teilen portionieren.

Die Teigportionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut handtellergroß ausrollen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Man kann dazu auch eine Pastamaschine benutzen.

Sauce bzw. Poschiermilch: In einem großen Topf 600 ml Milch warm machen, 20g Butter, 4 EL Zucker, eine Stange Zimt, eine Messerspitze Vanille und eine Nelke hineingeben, umrühren und einmal aufkochen lassen.

Den ausgerollten Teig in der Mitte mit dem Finger anheben, so dass kleine Hauben entstehen und in die kochende Milch setzen.

Bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Milch wird nun von den Rupfhauben aufgesogen. Nach den 20 Minuten aus dem Topf nehmen. Nach Wunsch mit dem übrigen Milchsud, saisonalem Früchtekompott oder Eis servieren.

(Stefan Wagner vom Wirtshaus "Re(h)serviert")

