

Rohrnodeln mit Powidlfüllung

ZUTATEN

Teig:
 20 g Hefe
 20 g Zucker
 ¼ l Milch
 500 g Mehl
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Pr. Salz
 Abgeriebene Zitronenschale
 2 Eigelb
 150 g Butter
 Zucker zum Bestreuen

Füllung:
 200 g Powidl (Pflaumenmus)
 1 TL Vanillezucker
 1 TL Rum

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Hefe mit 1 TL Zucker, 2 EL Milch und 1 EL Mehl zu einem dünnflüssigen Dampferl verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung ca. 30 Minuten gehen lassen.

50 g Butter auf sparsamer Flamme schmelzen lassen. Anschließend lauwarm auskühlen lassen. Milch lauwarm erwärmen. Eigelbe mit der Milch verquirlen. Vanillezucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale zum Dampferl geben. Dann abwechselnd Eiermilch und Mehl hinzufügen. Zuletzt die zerlassene Butter mit einem Kochlöffel kräftig einarbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

50 g Butter in einer Rein schmelzen lassen. Die Zutaten für die Powidl Füllung in einem Topf etwas erwärmen. Eventuell etwas Wasser zufügen. Teig in gleichgroße Stücke schneiden und aus diesen runde Plätzchen formen (12-14). In die Mitte einen Klecks Powidl-Füllung geben, Kanten schließen und mit der Naht auf dem Boden in die Rein geben. Alle Rohrnodeln bzw. Buchteln mit reichlich zerlassener Butter (50 g) bestreichen. 30 Minuten bei 180 Grad Celsius (Ober- Unterhitze) backen. Noch warm mit Zucker bestreuen.

Genusstipp: Dazu passt Vanillesauce.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

