

Rohrnudeln gefüllt mit Ribiseln

Zutaten für 12 Rohrnudeln

1 kg Weizenmehl
70 g Zucker
125 g Butter
1 Würfel Germ (Hefe)
3 Eier
2 Dotter
450 ml Milch
1 Prise Salz

Ribisel
Zucker

Guss

500 ml Schlagobers (Sahne)
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker

Alle 3 Zutaten verquirlen.

Aus den angegebenen Zutaten, beginnend mit den flüssigen, einen Germteig zubereiten. Diesen dann ca. 20 min. rasten lassen.

Anschließend Teigstücke mit je 150 g auswiegen. Jedes Teigstück rund ausrollen, einen EL Ribisel und einen EL Zucker in der Mitte positionieren und das Teigstück danach zur Mitte hin einschlagen. Mit dem Schluss nach unten in eine bebutterte Auflaufform geben.

O/U Hitze, 170° Grad, 20 min. backen

Guss über alle Rohrnudeln leeren.

Weitere 20 min. bei gleicher Temperatur fertig backen.