



Rezept von Leni T.

Rohrnudeln gefüllt mit Rote Grütze

Zutaten:

250 g Mehl (Type 1050)
½ Würfel frische Hefe
60 g Butter
125 ml lauwarme Milch
1 EL Honig
1 Eigelb
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
½ Zitrone
Osterland Rote Grütze
2 EL Zimtucker

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Hälfte davon zum Einfetten der Auflaufform beiseite stellen. Zu der restlichen Butter die Milch gießen und auf der Herdplatte lauwarm werden lassen. Den Honig dazugeben und schmelzen lassen. Über die Hefe gießen, das Eigelb und die Zitronenschale hinzufügen. Alles mit dem Knethaken des Handrühr-gerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat (etwa 45 Minuten).
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit der Hand durchkneten und zu 8 Scheiben formen. Nach Bedarf Rote Grütze in die Mitte setzen, den Teig darüber verschließen und zu einer Kugel drehen. Nebeneinander in die gefettete Auflaufform setzen und mit etwas Butter bepinseln. Weitere 15 bis 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Rohrnudeln auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen. Mit Zimtucker bestreut servieren und genießen. Evtl. Rote Grütze in Schälchen zu dem Dessert zum Nachnehmen setzen. LECKER!