

Ernährung und Versorgung	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	

Rohrnudeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
500g	Mehl	Milch und Butter in einen Topf geben und leicht erwärmen (Handwarm).
1 TL	Salz	
125ml	Milch	Milch, Butter, Zucker, Salz, Mehl, Zitronenschale, zerbröselte Hefe und Ei in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
20g	Hefe	
80g	Butter	
50g	Zucker	Alle Zutaten auf niedriger Stufe und dann auf höchster Stufe so lange kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine völlig gleichmäßige Beschaffenheit hat.
1	Ei	Hefeteig lauwarm zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
	Zitronenschale	
4	Äpfel	Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
		Aus dem Hefeteig 12 -15 kleine Nudeln abstechen, Teig ein wenig ausziehen, in die Mitte ein paar Apfelstücke geben, Teigränder zusammenschlagen und auf der Arbeitsfläche mit der Hand runden.
70g	Butter	Butter in einer Reine zerlassen. Rohrnudeln im Fett wenden und in die Reine setzen.
		Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
		Rohrnudeln bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, dann stürzen und sofort mit etwas Zucker bestreuen.