

Hefe-Rohrnodeln mit Marmelade



Das Geheimnis von Hefeteig? Geduld, Geduld und nochmals Geduld. Lieber verwenden sie alle Zutaten kalt aus dem Kühlschrank als dass sie Butter und Milch erwärmen. Die Mischung gerät meistens zu heiß und verbrennt die Hefe. Verwenden sie kalte Zutaten, benötigt der Hefeteig länger zum Gehen. Aber er geht. Garantiert.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde machen und
40 g Hefe (1 Würfel) oder 1 Pck Trockenhefe	in die Mulde bröckeln
50 g Zucker	über die Hefe streuen.
250 ml Milch (zimmerwarm oder aus dem Kühlschrank)	darüber gießen und den Vorteig gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Während der Vorteig geht, können sie an den Mehl-Rand bereits die

abgeriebene Schale von 1 Zitrone	
160 g Butter oder Margarine	in Flöckchen
1 Ei	und
1 Prise Salz	geben, damit auch diese Zutaten Zimmertemperatur erreichen. Nach ca. 15-20 Minuten die Zutaten zu einem Teig kneten. Den Hefeteig zugedeckt gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat. Den Teig in 6 Portionen teilen und zu annähernd rechteckigen Teigplatten von 1 cm Dicke auswellen oder mit den Händen ausziehen, es darf ruhig unregelmäßig dick sein.
Ihre Liebingsorte Marmelade (z. Bsp. Zwetschge, Erdbeer, Himbeer, Johannisbeer usw.). Ca. 700 g, es kann auch jede Rolle anders gefüllt werden.	Marmelade ½ cm dick auf jedem Teig verstreichen, dabei den Teigrand oben und unten ungefähr 1 cm unbestrichen lassen. Locker zusammenrollen. Die Teigenden etwas zusammendrücken. Dann die einzelnen Teigrollen mit der Naht nach unten locker nebeneinander in eine gebutterte Raine schichten.
2 Eßl weiche Margarine	mit einem Backpinsel vorsichtig auf den Hefeteigrollen verstreichen. Zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad (Ober und Unterhitze, vorgeheizt)
Backzeit:	30 Minuten backen.

Tip 1.: Umluft ist nicht gut für Gebäck aller Art. Der Teig trocknet aus. Wenn sie Umluft verwenden dann maximal die erste Hälfte der Backzeit, dann auf Ober- und Unterhitze umschalten.

Tipp 2.: Sie können die Rohrnudeln warm mit Vanillesoße als Mehlspeise zum Mittagessen servieren oder kalt mit Puderzucker bestäubt zur Kaffeetafel kredenzen.



schnelle Vanillesoße

Zutaten:	Zubereitung:
1 Liter Milch	in einen Topf geben
1 Pck Vanille-Puddingpulver	mit
1 Eßl Zucker	und etwas Milch aus dem Topf klumpenfrei verrühren. Die Milch im Topf zum kochen bringen, mit dem Puddingpulver verrühren. Nochmals aufkochen lassen. Fertig