

Rohrnu del aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

250g Mehl
12g frische Hefe,
35g Zucker,
110g Milch
1,5TL Vanillezucker
2TL Butter
1 großes Ei
eine Prise Salz



Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
Ca. 1 Std, bis er sich verdoppelt hat

So funktioniert es!

Aus dem Teig 4 gleich große Kugeln formen.
Eventuell etwas Mehl zur Hilfe nehmen, sollte der Teig zu klebrig sein

So geht es weiter!

In den runden Zaubermeister mischen wir

75g lau warme Milch
2 EL geschmolzener Butter
1 TL Zucker

Die Teigkugeln in die warme Milch im Zaubermeister setzen und mit geschlossenem Deckel noch mal 20 Minuten gehen lassen

Ab in den kalten Backofen!

Auf mittlere Einschubschiene, auf dem Rost, mit Deckel für 30 - 35 Minuten
Bei 200C O/U backen

Schön fluffige Rohr oder Hefenudeln
Leicht gebräunt Oben, und schöner dunkler Kruste von unten.

Tipp:

Vanille Soße aus einem Päckchen Vanille Pudding machen.
Einfach die doppelte Menge Milch wie auf der Tüte angegeben anrühren und etwas Zucker und Vanilleextrakt dazu geben. Fertig!

Guten Appetit!