

Rohrnudeln mit Pflaumenmus

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Mehl
- 4 Esslöffel Zucker
- 40 g weiche Butter
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 1 Packung Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 150 g Pflaumenmus
- 1 Prise Salz

Zubereitung

In einer Schüssel die Trockenhefe mit Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Milch dazugeben. Das Butter-Milch-Gemisch zum Mehl in die Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät zu einem Teig verrühren.

Dann den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten, zu einer Rolle formen und in gleichgroße Buchtel-Stücke schneiden.

Eine hohe Backform einfetten. Die Buchteln etwas flachdrücken und mit einem Teelöffel Pflaumenmus befüllen. Den Teig rundum verschließen und die Buchteln in die eingefettete Backform geben. Dazwischen etwas Abstand lassen, da die Buchteln im Ofen aufgehen.

Die Buchteln in der Form noch einmal 20 Minuten gehen lassen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Buchteln für 35 bis 45 Minuten backen und mit Vanillesauce und Mohn servieren.

Lasst es euch schmecken!