



Original bayrische Rohrnudeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Heiß geliebt, bayrisch traditionell, nach einem alten Landfrauen Rezept

Zutaten

- 100 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel frische Hefe, gebröckelt
- Abrieb ½ Zitrone
- 250 g Mehl, gesiebt mit 1 Prise Salz gemischt
- 1 TL Zucker
- 1 Eigelb
- Sultaninen nach Belieben
- 25 g weiche Butter
- 50 Butter
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C, Umluft 160 ° C vorheizen.

Schritt2

Die zerbröselte Hefe mit 3 - 4 TL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker, 1 TL Mehl zu einem „Dampferl“ verrühren, in die Mehlmulde geben.

Schritt3

Ca. 30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt4

Danach die restliche lauwarme Milch und alle anderen vorgewärmten Zutaten untermischen.

Schritt5

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten oder immer wieder auf den Arbeitstisch schlagen, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist.

Schritt6

Nach Belieben die Sultaninen einarbeiten, erneut 30 min. aufgehen lassen. Zwischendurch noch einmal sanft durchkneten, um einen besonders feinporiges Ergebnis zu bekommen.

Schritt7

50 g zerlassene Butter in einem ausreichend großen Topf zerlassen und mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bedecken.

Schritt8

Mit einem Esslöffel den Teig abstechen und kleine „Laiberln“ formen, in der Butter wälzen.

Schritt9

Nebeneinander, nicht zu eng in den Topf setzen, noch einmal mal 10 min. aufgehen lassen. Dann 30 min. goldbraun auf der mittleren Schiene backen.

Schritt10

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Heraus nehmen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt13

Die Unterseite nach oben anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Schritt14

Dazu passt z. B. die Gekonntgekocht Vanille Sauce, Eierlikör Sabayon, Eiscreme oder Pflaumenkompott.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** altes landfrauen rezept, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/original-bayrische-rohrnudeln/>