

Rohrnudeln mit Apfelfüllung

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 200 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 550 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Rum (nach Belieben)
- ca. 750 g Äpfel
- 4 EL Zucker
- etwas Zimt
- etwa 3 EL Butter
- etwas Zucker (am Besten braun)



Zubereitung im Thermomix:

Eier, Zucker, Butter Milch und die Hefe (kann auch gerne aus der Gefriertruhe kommen) in den Mixtopf geben und für 3 Minuten bei 37 °C auf Stufe 3 erwärmen. Danach das Mehl und Salz zugeben. Nach Belieben nun auch den Rum dazugeben (ich mache das gerne, wenn ich aus diesem Hefeteig etwas mache, das dann frittiert wird - z. B. Krapfen oder Kiachlan. Durch den Rum nimmt das Gebäck nicht zu viel Fett auf)

ohne Thermomix:

Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe mit den Fingern zerbröseln und in der Milch auflösen. Die Hefemilch mit Mehl, Zucker, Eiern, Salz und nach Belieben dem Rum gut verkneten. Zum Schluss die Butter hinzufügen und einige Minuten weiterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

ab hier gilt die Zubereitung für alle Varianten:

Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In dieser Zeit die Äpfel schälen, entkernen und fein hobeln. Mit Zucker und Zimt bestreuen und gut durchmischen. Ich lasse die Äpfel gerne auch noch etwas stehen - so setzt sich etwas Saft ab und die Nudeln werden nicht so matschig.

Den Teig nochmal kurz durchkneten und mit etwas Mehl zu einer dicken Rolle formen. Daraus 15 gleich große Scheiben schneiden, zu Kugeln formen und zugedeckt nochmal ein paar Minuten gehen lassen.

Die Ofenhexe kann man nun schon mal vorbereiten für die Nudeln. Dazu mit etwa 1 guten TL Butter dick ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Ich nehme hierzu gerne braunen Zucker - es geht aber auch weißer Zucker oder auch Honig.

Die Hefekugeln nun ausrollen, gut mit den gehobelten Äpfeln belegen und wieder zu einer Kugel verschließen. In die vorbereitete Ofenhexe legen und zugedeckt wieder 15 Minuten gehen lassen. Diese Zeit nutzen um den Ofen vorzuheizen (180 °C Ober-/Unterhitze - den Rost so weit unten wie möglich)

Die Apfelnudeln mit der restlichen weichen Butter bestreichen, die Ofenhexe dann in den vorgeheizten Ofen geben und für mind. 35 Minuten backen.

Meist schalte ich die letzten 5 Minuten bei meinem Ofen die Oberhitze aus - so bräunen die Nudeln von unten noch schön nach. In der Ofenhexe nach dem Backen noch ein paar Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen, dann rausstürzen. Bitte nicht in der Hexe komplett auskühlen lassen. Durch die entstandene Karamellschicht kleben sie sonst gerne an!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de