



Rohrnudeln mit Mohnfüllung

Ein leckeres Hefengebäck mit Mohnfüllung nicht nur für die Weihnachtszeit

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 29 x 24 cm):

Fett

Hefeteig:

250 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

Außerdem:

25 g Butter oder Margarine
2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Zum Bestreichen 25 g Butter oder Margarine zerlassen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



4 Füllung:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Kreis (Ø etwa 12 cm) flach drücken und jeweils gut 1 TL Mohn-Back in die Mitte geben. Teig über die Füllung klappen, gut andrücken und zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit etwas Abstand und der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform setzen. Die Teigkugeln mit dem zerlassenen Fett bestreichen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen. und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Rohrnudeln Dr. Oetker Vanille-Soße.
- Sie können die Rohrnudeln auch in einer runden Auflaufform (Ø etwa 30 cm) zubereiten.

