

## Rohrnudeln - Salzig

Kategorien: Mehlspeisen, Hefeteig, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl (Typ 405)
1/2	Würfel	Hefe
2	Essl.	Milch
80	Gramm	Butter
200	ml	Milch
1	Essl.	Salz
2		Eier
200	ml	Milch
50	Gramm	Butter

### Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben. Hefe mit 2 EL Milch verruehren und zum Mehl geben. Nach und nach 80 g Butter, 200 ml Milch, 1 EL Salz, 2 Eier dazumengen. Gut durchkneten. Es muss ein kompakter Teig entstehen. Aus diesem ca. 6 gleich grosse Kugeln formen. Mit Abstand auf ein bemehltes Teigbrett legen und mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 1/2 Stunden gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und erneut Kugeln formen.

In einer Kasserolle mit gut schliessendem Deckel 200 ml Milch und 50 g Butter erwaermen. Die Teigkugeln nebeneinander hineinlegen und zudecken. In dem auf 180°C vorgeheizten Backofen 40 Minuten garen, ohne den Topf zu bewegen oder den Deckel abzunehmen. Dazu Braten mit Sauce oder Gulasch servieren.