

Rohrnudeln auf geschmolzenen Erdbeeren

 happy-mahlzeit.com/2020/05/06/rohrnudeln-auf-geschmolzenen-erdbeeren/

Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Erdbeeren
- 1 EL Butter
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln und in einer mit Butter eingefetteten Auflaufform verteilen.

Mehl, Hefe, Milch, Butter, Eier, Zucker und 1 Prise Salz zu einem Teig verkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (5 cm Ø) Kreise ausstechen und eng nebeneinander auf die Erdbeeren legen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Den Teig 45 Minuten an einem leicht warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Die Rohrnudeln 15 – 20 Minuten im Ofen backen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch