

Rohrnudeln mit Apfel-Hollerkoch, dazu Holundersorbet

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-572.html



KOCH/KÖCHIN

Catharina Lichtmannegger

Zutaten:

für die Rohrnudeln:

500 g Mehl
125 ml Milch
125 ml Sahne
Ca. 80 g Zucker
100 g geschmolzene Butter zum Ausstreichen der Auflaufform
2 Eier
2 Päckchen Trockenhefe
Mark einer Vanilleschote
Prise Salz

für den Apfel-Hollerkoch (Kompott):

1 kg Zucker
750 g Äpfel, geschnitten

250 g Holunderbeeren

4 cl Rum o.ä.

für das Holundersorbet:

4 Eiweiß

100 g Zucker

Saft von zwei Mandarinen

Mark von zwei Vanilleschoten

Einen Schuss Holunderblütensaft

Zubereitung:

Rohrnudeln:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen bis nichts mehr am Schüsselrand klebt. Dann den Teig mindesten eine Stunde ruhen lassen; der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben.

Den Boden der Auflaufform mit der geschmolzener Butter und Zucker bedecken. Den Teig zu 8-12 Teigkugeln formen und die gleichmäßig geformten Teigkugeln in die Auflaufform setzen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen backen. Noch einmal Zucker über die Rohrnudeln streuen und mit Sahne aufgießen. Nochmals 20 Minuten im Backofen backen.

Apfel-Hollerkoch:

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und zu einer cremigen Masse verkochen lassen.

Holundersorbet:

Eiweiß steif schlagen. Vanilleextrakt, Zucker, Mandarinsaft und Holunderblütensaft dazugeben und mit dem Eischnee vermischen. Die Masse im Eisfach mehrere Stunden gefrieren lassen. Kurz vorm Servieren je eine Eiskugel auf die Teller geben.