

Rupfhauben

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	500 g
Salz	1 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	½ Liter
Butter	50 g
Feinkristallzucker	20 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Esslöffel

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Eier, Wasser, Öl einen Nudelteig herstellen, eine Teigrolle formen und diese schneidet man in gleichgroße Stücke, welche ausgewalkt handtellergroße messerrückendicke Nudelflecke ergeben.

Dann nimmt man einen Topf in einer Größe, das die Milch ca. 3 cm hoch steht, Butter und Zucker dazu, kocht es auf und hebt

"rupft" die Teigflecke in der Mitte an und setzt sie in die Milch wie Hauben nebeneinander, deckt den Topf sofort zu.

Bei ca. 175 Grad eine halbe Stunde backen.

Auf keinen Fall darf der Deckel während der Backzeit geöffnet werden.

Dazu schmeckt ganz gut Marillenkompott.

Diese Speise erinnert mich immer an meine Kindheit, leider wird es heutzutage nur mehr selten gemacht.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1529-Rupfhauben.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at