

Ofennudeln - Buchteln - Wuchteln - Rohrnudeln



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------|-------------------|
| Vollmilch | 250 ml |
| Feinkristallzucker | 50 g |
| Butter | 100 g |
| Frischer Germ | 20 g |
| Weizenmehl (glatt) | 500 g |
| Marmelade / Konfitüre | 12 EL (Esslöffel) |
| Eigelb / Eidotter | 3 Stk. |

Zubereitung:

Das Rezept für diese Mehlspeise ist von meiner Mutter. Wuchteln können als typisch österreichische Leckerei bezeichnet werden.

Mehl mit Salz (SZ) vermischen.

Dampf bereiten: in das Mehl eine Mulde drücken, Germ einbröckeln, einen Teil der handwarmen Milch über den Germ in die Mulde gießen, Zucker (ZK) darüber streuen, das ganze so lange zugedeckt stehen lassen, bis der Germ Blasen wirft.

Die Butter schmelzen und zugeben.

Den Dotter mit Milch versprudeln, zugeben und das ganze zu einem festen Germteig schlagen.

Zugedeckt gehen lassen und im Anschluss mit einem Löffel Teigstücke abstechen.

Auseinanderziehen, mit Marmelade füllen und zusammendrehen.

Etwas Butter in einer Auflaufform zergehen lassen, die Wuchteln einlegen und noch einmal gehen lassen.

Ca. 30-45 Minuten bei 180°C Heißluft backen und angezuckert servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-79-Ofennudeln-Buchteln-Wuchteln-Rohrnudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at