

Süße Kirchweihnudeln

Ein Rezepttipp von:

Barbara Wallner

Ernährungsfachfrau im Bayerischen Bauernverband



ZUTATEN:

1,5 kg Mehl

1 TL Salz

250 ml süße Sahne

5 Eier

3 Würfel frische Hefe

200 g Zucker

ca. ½ l Milch

ca. 200 g Rosinen in

Rum eingeweicht

3 Päckchen Vanillezucker

100 g Butter flüssig
zum Formen

ZUBEREITUNG:

- 1 Dämpferl ansetzen (Hefe mit ca. 1 EL lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren), für 10 Minuten zugedeckt an einen warmen Ort stellen
- 2 Alle Zutaten (außer der flüssigen Butter und den Rosinen) mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät (Knethaken) ca. 10 Minuten gut durchkneten
- 3 Teig auf bemehltes Backbrett geben, abgeseigte Rosinen mit der Hand einkneten, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen
- 4 Ca. 40 Teigstücke abstechen (es werden eher kleine Kirchweihnudeln), zu Kugeln formen und auf dem bemehlten Brett zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen
- 5 Aus den Kugeln „Nudeln“ formen, d.h. zu einer Art Teller ausziehen (handflächengroß), in die Mitte etwas flüssige Butter streichen
- 6 6 - 7 Ecken „einschlagen“ (zwischen Daumen und Zeigefinger beginnen), auf den Ecken liegend zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen
- 7 Butterschmalz erhitzen (das Fett ist heiß genug, wenn sich kleine Bläschen an einem Holzkochlöffel, der ins Fett getaucht wird, bilden)
- 8 Die „Nudeln“ mit den Ecken nach oben ins heiße Fett geben, mit der Schöpfkelle mit etwas Fett begießen (die Ecken lösen sich etwas), nach ca. 1 Minute wenden (nicht zu dunkel und nicht zu hell backen), insgesamt ca. 3 Minuten backen
- 9 Die gebackenen Kirchweihnudeln mit der Schaumkelle auf ein Backgitter geben (darunter ein Blech und etwas Küchenpapier zum Abtropfen)
- 10 Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen

Tipp:

Legen Sie sich einen kleinen Vorrat an, indem Sie die Kirchweihnudeln frisch einfrieren. Nach dem Auftauen empfiehlt es sich, die Kirchweihnudeln kurz im Backofen zu erwärmen.