



STEP BY STEP mit Armin Zogbaum

KOCHEN WIE EIN PROFI

Rohrnudeln mit

Rohrnudeln schmecken am besten frisch aus dem Backofen bzw. -rohr, wie man in Bayern auch sagt. Da sie am nächsten Tag lange nicht mehr so wunderbar locker, luftig und duftend sind, empfiehlt es sich, sie ofenfrisch einzufrieren, sobald sie abgekühlt sind. Nach einem kurzen Aufbacken hat man dann erneut den unverwechselbaren Genuss aus vollem Rohr.



ARMIN ZOGBAUMS TIPP

Klassisch werden Rohrnudeln mit Äpfeln, Kirschen oder Zwetschgen gefüllt. Man kann aber auch eine gesüsste Mohn-Birnenmasse, kleine Pfirsiche und Aprikosen hineingeben. Das Obst macht sie in der Mitte schön saftig. Normalerweise stürzt man die fertig gebackenen Rohrnudeln aus der Reine (Bratform) und bestreut die vorherige, breitere Unterseite mit Kristall-, Vanillin- oder Zimtzucker und serviert sie pur, mit Schlagrahm oder Kompott zum Kaffee. Nach meinem Geschmack passt auch ein erfrischendes Joghurt-Vanille-Sösschen gut dazu.

Vanille-Joghurt-Schaum

- 1 Becher Joghurt *nature*, 180 g
- ½ Vanilleschote
- 1 dl Halbrahm
- 2 EL Zucker

Halbrahm aufschlagen, Vanilleschote auskratzen und alles mit den restlichen Zutaten gut mischen.

Zwetschgen



Rohrnodeln mit Zwetschgen

Ergibt 12 Stück
Für einen Bräter (Reine)
von ca. 30 cm Länge

HEFETEIG:

500 g Mehl
½ Hefewürfel ca. 20 g
3 EL Rohrzucker
2,5 dl Milch lauwarm
1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz
60 g Butter sehr weich
1 Ei

2 EL weiche Butter oder
Bratbutter für die Form
12 Zwetschgen oder
Pflaumen
12 Würfelzucker aus
Rohrzucker
Mehl zum Auswallen
½ TL Zimtpulver
4 EL Zucker
2 EL Milch

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
+ 40 Minuten aufgehen lassen
+ 25 Minuten backen

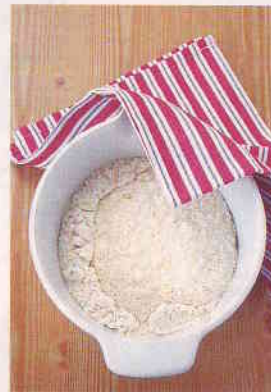
Pro Stück ca. 7 g Eiweiss,
7 g Fett, 50 g Kohlenhydrate,
1200 kJ/290 kcal



1 Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.



2 Die Hefe zerbröckeln, mit 1 Teelöffel Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und in die Mulde giessen.



3 Die Hefemilch mit etwas Mehl zu einem dünnflüssigen Vorteig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen, bis er Blasen wirft.



4 Zitrone heiss waschen, trocknen und die Schale abreiben. Mit den restlichen Zutaten und dem Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten.



5 Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Einen Bräter mit Butter einfetten.



6 Die Zwetschgen waschen, trocknen, aufschneiden, entsteinen und mit je einem Würfelzucker füllen.



7 Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf ca. 5 mm dünn auswallen und in 12 Stücke schneiden.



8 Die Zwetschgen gleichmässig mit Teig umhüllen und in den Bräter setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.



9 Die Rohrnodeln in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Zimt und Zucker mischen. Rohrnodeln herausnehmen, mit Milch bepinseln und mit Zimtzucker bestreuen. Warm oder lauwarm servieren.