Dirndlnudel

Teig

- 250g Milch warm
- 1 Würfel Hefe
- 25g Zucker
- 5g Salz
- 600g Mehl
- 50g Weißwein/Rose
- 50g Zucker
- 30g Butter

Wie immer alles zusammen!
Thermomix: 4 Minuten Knetstufe
Rührmaschine: 6 Minuten

Fertigen Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen.
Dann auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen. Rund ausstechen, mit einem großen Tupfen Kornelkirschmarmelade versehen, einpacken wie im Video gezeigt und in die runde Ofenhexe setzen.
Mit zusätzlich Butter bestreichen und zugedeckt nochmal ½ Stunde gehen lassen. Im Vorgeheizten Ofen bei 170Grad etwa 25-30 Minuten backen.f

Für die Dirndlmarmelade 1 Kg Kornelkirschenmark mit Gelierzucker 1:2 verwenden. Wer es gerne süßer möchte, kann natürlich auch 1:1 nehmen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de