Millirohrnudel

Teig

- 500g Mehl
- 250g Milch
- 21g Hefe frisch
- 75g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker

- 50ml Milch zum Aufgießen
- 1Eßl. Zucker zum Aufgießen
- 25g Butter zum Aufgießen

Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten rühren
Thermomixbesitzer 4 Minuten rühren
Für den Teig alle Zutaten einfach zusammen und verkneten lassen.
Abgedeckt mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Gerne auch länger. Verarbeiten wie du es auf den Bildern siehst.
Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Dann die warme Milch-Butter-Zucker Mischung zugeben und in den vorgeheizten Ofen schieben.
Bei 160 Grad ca 20-25Minuten backen.
Die Millirohrnudeln sollen oben schön braun sein!
Zum servieren mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de