

# Rohrnudel mit Dunk

**lang - gut machbar**

## Zutaten

- 500 g Mehl (glatt)
- 30 g Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Rosinen
- 50 g zerlassene Butter
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 1 Stück Ei
- 1 Stück Eidotter
- 1/2 Würfel Germ
- 200 ml Obers



## Zubereitung

- trockene Zutaten wie Mehl, Zucker, Salz und Rosinen in einer Rührschüssel vermengen
- restliche Zutaten wie geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Ei, Dotter und die frische Germ zugeben
- alles zu einem glatten Teig vermischen und den Germteig gut abschlagen
- Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zweimal gehen lassen
- Teig nochmals gut durchkneten, eine Auflaufform ausbuttern und Teig einlegen
- Teig in das kalte Backrohr geben und bei 180°C Ober-Unterhitze braun backen
- Obers cremig schlagen und zur aufgeschnittenen Rührnudel servieren