

© Salzburger Agrar Ma	arketing/Günther Kronberg	er

Dauer: /Vlittel
Kategorie: Salzburger Gerichte Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für:
Verfasst von: Günther Kronberger

Zutaten

500 G	glattes Mehl
30 G	Zucker
1 TL	Salz
100 G	Rosinen
50 G	zerlassene Butter
250 ML	lauwarme Milch
1	Ei
1	Eidotter

1/2 PKG	frische Germ
200 ML	Schlagobers

Zubereitung

- 1. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Salz und Rosinen in einer Rührschüssel vermengen.
- 2. Die restliche Zutaten wie geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Ei, Dotter und die frische Germ zugeben.
- 3. Alles zu einem glatten Teig vermischen und den Germteig gut abschlagen.
- 4. Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zweimal gehen lassen.
- 5. Teig nochmals gut durchkneten, eine Auflaufform ausbuttern und Teig einlegen.
- **6.** Den Teig in das kalte Backrohr geben und bei 180°C Ober-Unterhitze braun backen.
- 7. Das Schlagobers cremig schlagen und zur aufgeschnittenen Rohrnudel servieren.