



Blaumohn-Rohrnudeln mit legierter Vanillesoße

Zutaten (für vier Personen)

300 g Mehl
40 g Hefe
100 ml Milch
20 g Zucker
40 g Butter
2 Eier
Abrieb von einer halben unbehandelten Orange und Zitrone
½ EL Vanillezucker
80 g Mohnback
60 g Hagebuttenmark

Guss:

Je 2 EL Puderzucker und Apfelsaft
1 EL geröstete Mandelblättchen

legierte Vanillesoße:

1 Eigelb
2 EL Sahne
1 gehäufte EL Vanillesoßenpulver
200 ml Milch
20 g Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und eine Mulde eindrücken. Butterstückchen am Mehrrand verteilen, Hefe zerkrümeln und in die Mulde geben. Lauwarme Milch zugeben, leicht verrühren. Orangen- und Zitronenabrieb sowie Vanillezucker am Mehrrand verteilen. Eier aufschlagen, in die Mulde geben, alles zu einem schönen Teig verkneten. Zum Schluss Mohnback mit unterarbeiten. Auf einer mehlierten Arbeitsfläche die Teigmasse zu einer Rolle formen und 50 bis 60 g Stücke abschneiden. Ballen formen, in eine Glasbackform einsetzen, abdecken und an einem warmen Ort doppelt so groß aufgehen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad kurz anbacken, danach für eine gute Viertelstunde auf 170 Grad erhöhen. Anschließend mit Hagebuttenmark einpinseln. Puderzucker mit Apfelsaft anrühren und Rohrnudeln damit glasieren. Mit Mandelblättchen bestreuen. Milch aufkochen, Soßenpulver einrühren, Zucker und Mark von Vanilleschote zufügen, vom Herd nehmen. Eigelb mit Sahne verrühren, unter die Vanillesoße ziehen. Rohrnudel in der Form servieren. Vanillesoße separat dazu servieren.

Nährwerte pro Portion

390 kcal - 15 g Fett - 12 g Eiweiß - 57 g Kohlenhydrate - 5 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.