

RECIPE

# Rohrnudeln mit nutella®

Mittel

12 Portionen

1 h 50 min



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

500 g Mehl

Salz

120 g Zucker

20 g Hefe

250 ml lauwarme Milch

2 Eier

150 g weiche Butter



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



1

**Zubereitungszeit: 20 Min.**  
**Back- & Ruhezeit: 90 Min.**

Mehl, Salz und 110 g Zucker in eine Schüssel geben und vermengen.



2

Eine Kuhle formen und die lauwarme Milch hineingeben. Im Anschluss die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. 10 g Zucker zufügen und verrühren, bis die Hefe gelöst ist. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.


**3**

Eier und 120 g Butter zum Mehlgemisch geben und den Teig gut verkneten. Danach erneut abdecken und mindestens 45 Minuten gehen lassen.


**4**

Mit bemehlten Händen 12 Teigkugeln formen. Die Kugeln in eine gefettete Auflaufform (20x35cm) setzen und nochmals kurz gehen lassen.


**5**

Mit 30 g flüssiger Butter bepinseln.

**6**

Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf dem Rost in der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und mit nutella garnieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept