

Rohrnudeln mit EierpunschsaUCE

Zutaten

für die Rohrnudeln:

Mohnfix

3 El Eierpunsch "VERPOORTEN Punsch"

500 g Mehl

230 ml lauwarme Milch

150 g Zucker

1 Ei

1 Würfel Hefe (frisch)

Salz

Zitronenschale

Vanille

Zimtzucker und zerlassene Butter für die Form



Eierpunschsoße:

halbe Pkg Vanille-Puddingpulver

100 ml Eierpunsch "VERPOORTEN Punsch"

400 ml Milch

Zimt

Zubereitung

Das Mohnfix wird mit dem VERPOORTEN Punsch vermischt und in eine Eiswürfelform gefüllt. Die Form in die Tiefkühltruhe geben und ca. 6 Stunden eingefrieren. Die Backform wird mit der zerlassenen Butter eingestrichen und mit Zimtzucker bestreut. Die Hefe in der warmen Milch zerbröckeln und auflösen. Dieses Gemisch anschließend mit dem Mehl, dem Zucker, dem Salz, dem Ei, der zerkleinerten Zitronenschale und etwas Vanillemark zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig erneut zusammen kneten und weitere fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend wird der Teig zu einer Rolle geformt und in 10-12 gleich große Stücke geschnitten. Die eingefrorene Mohnfüllung aus dem Gefrierfach nehmen und aus der Form lösen.

Jedes der Teigstücke wird zu einer Kugel geformt, in die eine Mulde gedrückt und anschließend mit einem Stück Mohnfüllung bestückt wird. Der Teig muss die Füllung komplett umschließen und wird dann in die Form gelegt. Der Ofen sollte auf 180°C Ober und Unterhitze vorgeheizt sein. Die Rohrnudeln kommen nach einer erneuten Ruhezeit von ca. 20 Minuten endlich für 30 Minuten in den Ofen. Danach für ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Für die EierpunschsaUCE die Milch und den VERPOORTEN Punsch aufkochen und anschließend das Puddingpulver hinein rühren. Individuell kann die Soße gesüßt werden. Der Zucker kann durch Honig ersetzt werden, was dem ganzem eine besondere Note verleiht. Um es ein wenig weihnachtlich zu machen, wird noch eine Messerspitze Zimt hinzugefügt.

Die Rohrnudeln können nun angerichtet werden, mit der Eierpunschsoße übergossen und mit Zimt garniert werden.

[Link zum Rezept: Rohrnudeln mit EierpunschsaUCE](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rohrnudeln mit Eierpunschsauc

Leser-Tipp

Statt der Mohn-Füllung kann auch Haselnuss-Füllung für die Rohrnudeln genommen werden.

[Link zum Rezept: Rohrnudeln mit Eierpunschsauc](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de