

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen



### Zutaten

400 G	Weizenmehl Type 480 Universal
1/2 PKG	frische Germ
250 ML	lauwarme Milch
1 EL	Feinkristallzucker
40 G	weiche Butter
2	Eier
1 PRISE	Salz
100 G	zerlassene Butter
	Honig

### Zubereitung

1. Zuerst einen weichen Germteig zubereiten: dazu das Mehl in eine Schüssel geben, salzen, zuckern und die Germ einbröseln. Eier dazugeben; die weiche Butter einschlagen, in Folge den Germteig fertig schlagen.

Ist keine frische Germ vorhanden, kann alternativ Trockengerm verwendet werden. Man kann auch die Germ vorher mit ein wenig lauwarmen Milch anrühren und den Zucker schon dazugeben.

2. Das Ganze dann in eine befettete Rohrpfanne geben und zirka eine halbe Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. Den gegangenen Teig für zirka eine halbe Stunde backen.

Das Rohr rechtzeitig auf 160 Grad vorheizen.

4. Nach dem Backen aus dem Rohr herausnehmen und mit zwei Gabeln in grobe Stücke zerreißen.
5. Für den Guss Butter erwärmen und Honig einrühren und über den zerissenen Nudl gießen.

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

---



### Zutaten

.....  
.....

### Zubereitung

1.