

Rohrnudeln mit Rhabarber-Kirschkompott



Omas Rezepte...

Ofenfrische Rohrnudeln sind eine traditionelle Köstlichkeit, die wir als Kinder gerne freitags gegessen haben. Dabei gibt es zwei überlieferte Kniffe, um die Rohrnudeln ganz weich und locker zu bekommen:

Erstens, die Butter gibt man erst später zum Teig, und **zweitens**: der Teig darf nur kurz verknetet werden.

Ich habe dazu ein fein säuerliches Kirsch-Rhabarberkompott gemacht. Es passt auch Erdbeermarmelade sehr gut oder Zwetschgenmus.

Hier die Rezeptur für "**Rohrnudeln mit Rhabarber-Kirschkompott**":

Zutaten

Für 16 Stück:

- 400 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 405)
- 140 ml Milch
- 50 g Zucker
- 42 g Hefe
- 125 g lauwarme, flüssige Butter
- 2 Eier
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz

- Wer möchte: 100 g eingelegte Rosinen (in Birnengeist)
- Puderzucker zum Bestäuben

Für das Kompott:

- 500 g Kirschen (inklusive Flüssigkeit aus dem Glas)
- 300 g Rhabarber, geschält und in 2 cm geschnitten
- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL Stärke
- 50 g Zucker (nach Geschmack auch etwas Honig)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Wer möchte: 2 cl Kirschwasser

Zubereitung

Für das Kompott die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den Saft in einem Topf mit 200 ml Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Dann die Rhabarberstücke 2 Minuten darin kochen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und beiseite stellen.

2 EL Stärke in 4 EL kaltem Wasser auflösen und zur Flüssigkeit geben, rührend aufkochen. Danach sofort die abgetropften Kirschen hinzugeben und 2 Minuten rührend leicht köcheln. Zum Schluss die Rhabarberstücke hinzugeben und nochmals 1 Minute erhitzen. Eventuell mit Zucker oder Honig abschmecken. **Tipp:** Wer möchte schmeckt zusätzlich mit 4 cl Kirschegeist ab.

Für den Hefeteig 400 g Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 50 g Zucker und 50 g Mehl in 140 ml lauwarmen Milch rührend auflösen. Dann die Hefemilch 10 Minuten ruhen lassen. Nun 2 Eier, eine Prise Salz und Zitronenabrieb unterrühren und alles mit den restlichen 250 g Mehl und mit einem elektrischen Rührgerät kurz 1-2 Minuten kräftig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit lauwarmen Butter begießen. Mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 45-60 Minuten).

Den Teig nochmal 1 Minute verkneten und 3 cm hoch auswalzen. Mit einem Messer oder einem Ausstecher 16 Stücke schneiden und in eine gut ausgebutterte Form legen (ca. 1 cm Abstand dazwischen). Wer möchte verteilt zwischen den Teiglingen eingelegte Rosinen. Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und die Rohnudeln ca. 25 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

