

Nudeln Rezepte

Ausgezogene Nudeln - Kniakiacheln

Gattung: Hefeteig, Tirol, Österreich

1 kg Mehl	375 ml Milch
100 g Butter	1 Prise/n Salz
120 g Zucker	3 Essl. Rum (ev.)
4 Eier	1 Zitrone (Schale)
4 Eigelb	500 g Ceres
60 g Hefe	

Zum Füllen

Sauerkraut
Apfelmus

Preiselbeerkompott

Die Hefe wird mit etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch mit etwas Mehl angesetzt (Dampf). Dazu wird das Mehl in eine große Schüssel gegeben, in die Mitte eine Vertiefung gemacht und die Milch-Hefemischung hineingegossen, mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Brei verrührt.

Das Dampf in der zugedeckten Schüssel im warmen Raum aufgehen lassen.

Wenn sich das Dampf auf verdoppelt hat zerlassene Butter, Zucker, Eier, Eigelb, Rum, Zitronenschale, einer Prise Salz, der restlichen Milch mit dem Dampf und dem Mehl gut abschlagen. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst, dann zugedeckt gehen lassen. Wenn der Hefeteig sich mehr als verdoppelt hat, runde Nocken ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen und mit einem Tuch zudecken, wieder aufgehen lassen.

Mit den Händen die Nocken in Form ziehen, und zwar so, dass innen mit den Fingern eine dünne Haut entsteht, am Rand aber noch ein dicker Teigstreifen bleibt. mit der Oberseite in heißes Fett legen, und mit einer Kelle die Nudeln immer wieder mit heißem Fett begießen, dann umdrehen.

Zum Abtropfen auf ein Gitter legen.

Wahlweise Fülle auflegen, oder nur mit Puderzucker bestreuen.