

Rohr-Nudeln mit Apfelmus und Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Rohrnudeln:

400 ml Milch	20 g Hefe	80 g Zucker
500 g Mehl	100 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz	1/2 TL Zitronenschale	Für das Apfelmus
1/4 l Weißwein oder Apfelsaft	5 Äpfel (Boskoop)	3-5 EL Zucker
1 Zimtstange		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	60 g Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Für die Rohrnudeln Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 200 ml Milch mit der Hefe und einer Prise Zucker verquirlen und bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen. Dann den restlichen Zucker, Mehl, 80 g Butter, Eier, 1 Prise Salz und die Zitronenschale hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde gehen lassen, dann nochmal durchkneten und tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in einen gefetteten backofengeeigneten Topf oder Bräter geben. Restliche Milch darüber gießen und alles mit Butter bepinseln. Für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben. Für das Apfelmus Wein oder Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel waschen und ungeschält mit dem Kerngehäuse (viel Pektin drin) in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Zucker und die Zimtstange mit den Äpfeln in den Topf geben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten dünsten. Nach Geschmack noch etwas Zucker dazugeben. Wenn die Äpfel weich sind, alles durch ein grobes Sieb oder die Flotte Lotte passieren. Für die Vanillesauce Die Vanilleschote horizontal einschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und Vanillemark mit der Milch aufkochen. Gut durchkochen und noch einige Zeit ziehen lassen. Die Eigelbe mit einem Esslöffel Sahne kurz aufschlagen. Eigelbe in die heiße, nicht mehr kochende Milch einschlagen. Auf schwachem Feuer oder im Wasserbad mit dem Schneebesen ständig am Topfboden rühren, bis die Flüssigkeit beginnt dick zu werden. Jetzt heftig schlagen, dabei den Topf vom Feuer nehmen, und solange weiter schlagen, bis der Topfboden seine Hitze abgegeben hat. Die Rohrnudeln mit dem Apfelmus und der Vanillesauce anrichten.

Vincent Klink 12. Januar 2012