

# Rohrnudeln mit Vanillesoße



## Teig:

300g Mehl  
1 Ei  
40g Butter  
110 ml Milch  
30 g Hefe  
35g Vanillezucker selbstgemacht  
¼ TL Salz

50 g weiche Butter

Pflaumenmus

## Vanillesoße:

2 Eigelb  
250 ml Milch  
50g Vanillezucker  
Innere 1 Vanilleschote

## So geht's

Für den Hefeteig die Butter schmelzen lassen. Mehl, Hefe, Ei, Milch und Zucker sowie die lauwarmer Butter und Salz verkneten 15 Minuten verkneten.  
In einer Schüssel zugedeckt 1h gehen lassen

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.  
Mit einem Glas oder Runden Ausstecher Kreise ausstechen, Pflaumenmus einfüllen dann zusammen klappen und zu Kugeln formen. Die 50 g Butter auf zwei kleine Auflaufformen verteilen und die Kugeln darauf verteilen. Nochmal 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Backzeit: ca. 25 Min 180°C Umluft

In einem kleinen Topf Eigelb mit Milch und Vanillezucker gut verrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht andicken lassen.

Die Masse nicht zu stark erhitzen damit diese nicht stockt sondern nur leicht eindickt