



# Kirchweih- nudeln



# Kirchweihnudeln

## Zutaten

### Für 4 Personen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

### Kirchweihnudeln

500 g	Weizenmehl <i>Type 405</i>
30 g	Frischhefe
250 g	Milch, <i>lauwarm</i>
120 g	Butter, <i>zimmerwarm</i>
100 g	Zucker
1	Eier (L)
2	Eigelb
60 g	Rosinen
1 Pr	Salz

### Zwetschgenröster

300 g	Zwetschgen
100 g	Zucker
1	Zimtstange
1	Nelkenpulver

## Zubereitung

### Kirchweihnudeln

Die Rosinen für mehrere Stunden in Rum, Amaretto oder Apfelsaft einweichen, danach trocken tupfen und mehlieren. In etwas lauwarmen Milch die zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker auflösen. Etwas Mehl zugeben, sodass ein dickflüssiger Vorteig entsteht. Den Vorteig ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Er soll sich mindestens verdoppeln. Butter und Zucker schaumig rühren. Ei und Eigelb nach und nach zugeben und schaumig rühren. Alle übrigen Zutaten bis auf die Rosinen, auch den gegangenen Vorteig, in die Rührschüssel geben und sehr gut abschlagen. Der Teig soll sich von der Rührschüssel lösen, glänzend und geschmeidig sein. Nun die vorbereiteten Rosinen kurz einarbeiten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen (45 Min. – 1,5 Std.), bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt hat (je kühler der Teig geht, umso feinerporiger wird der Teig). Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und gleichmäßig in etwa 12–14 Kugeln portionieren. Nochmals abgedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf 1,5 kg Butterschmalz erhitzen und mit einem Thermometer immer wieder kontrollieren (taucht man einen Holzkochlöffel hinein und es steigen Bläschen auf, ist es heiß genug) oder die Fritteuse auf 155 °C einstellen. Die Teigkugeln kreuzweise einschneiden und nacheinander schwimmend ausbacken, dabei einmal umdrehen. Nicht zu viele Nudeln auf einmal ausbacken, da sonst das Schmalz schäumt oder zu sehr abkühlt. Zum Abtropfen auf ein Gitter mit Küchenpapier legen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm servieren. Am nächsten Tag können die Kirchweihnudeln auch gut kurz im Backofen (oder in der Mikrowelle) aufgewärmt werden.

### Zwetschgenröster

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und vierteln. In einer Schüssel mit der Hälfte des Zuckers und den Gewürzen vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen, dann die Zwetschgen zugeben und langsam einkochen lassen. Nach Belieben mit Zwetschgenwasser abschmecken oder flambieren. Ist der Röster zu flüssig, mit etwas angerührter Stärke abbinden.