



## Buchweizen-Rohrnudeln

### Zutaten für 4 Portionen

- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g Butter
- 450 g Weizenmehl Type 405
- 125 g Buchweizenmehl
- 10 g Salz
- 30 g flüssiger Honig
- 3 Eier
- Mehl, zum Bearbeiten
- Butter, für die Form
- 30 g Haselnüsse, gemahlen

### Zubereitung

1. Milch auf 45 Grad erwärmen, Hefe einstreuen und 5 Minuten quellen lassen. 75 g Butter schmelzen.
2. Mehl und Buchweizenmehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Salz auf den Rand streuen. Honig, Hefe-Milch, Butter und Eier in die Mulde geben. Alles vom Rand her mit dem Knethaken (Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verkneten. Dann auf hoher Stufe so lange weiterkneten, bis der Teig glänzt und zäh wird.
3. Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
4. Eine ofenfeste Form (1,5 l Inhalt) mit etwas Butter ausfetten. Boden und Rand mit den Nüssen bestreuen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen zehn gleich große Kugeln drehen. Die Kugeln dicht an dicht in die Form setzen.
5. Die Rohrnudeln im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 190 °C 40 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 30-35 Minuten bei 170 °C). Die Rohrnudeln nach der Hälfte der Garzeit mit der restlichen weichen Butter bestreichen.



**DRAX•MÜHLE**

---