

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Weizenmehl Type 480 Universal
1/2 PKG	frische Germ
250 ML	lauwarme Milch
1 EL	Feinkristallzucker
40 G	weiche Butter
2	Eier
1 PRISE	Salz
100 G	zerlassene Butter
	Honig

Verfasst von: Katharina Stiegler

Zubereitung

1. Zuerst einen weichen Germteig zubereiten: dazu das Mehl in eine Schüssel geben, salzen, zuckern und die Germ einbröseln. Eier dazugeben; die weiche Butter einschlagen, in Folge den Germteig fertig schlagen.

Ist keine frische Germ vorhanden, kann alternativ Trockengerm verwendet werden. Man kann auch die Germ vorher mit ein wenig lauwarmen Milch anrühren und den Zucker schon dazugeben.

2. Das Ganze dann in eine befettete Rohrpfanne geben und zirka eine halbe Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. Den gegangenen Teig für zirka eine halbe Stunde backen.

Das Rohr rechtzeitig auf 160 Grad vorheizen.

4. Nach dem Backen aus dem Rohr herausnehmen und mit zwei Gabeln in grobe Stücke zerreißen.
5. Für den Guss Butter erwärmen und Honig einrühren und über den zerissenen Nudl gießen.

Info

Dieses Gericht wird auch als Honignudl bezeichnet. "Nudl" ist im Salzburger Land ein häufig verwendeter Begriff für Kuchen und Mehlspeisen.

Traditionell wird der Siasse Nudl gemeinsam aus einer Schüssel gegessen. Mahlzeit!

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen



Zutaten

.....
.....

Verfasst von: Katharina Stiegler

Zubereitung

1.