

# Rohrnel mit Tunk

Dauer: Mittel    Kategorie: Salzburger Gerichte Vegetarisch    Saison: Weihnachten    Für:



## Zutaten

500 G	glattes Mehl
30 G	Zucker
1 TL	Salz
100 G	Rosinen
50 G	zerlassene Butter
250 ML	lauwarme Milch
1	Ei
1	Eidotter
1/2 PKG	frische Germ
200 ML	Schlagobers

**Verfasst von:** Günther Kronberger

## Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Salz und Rosinen in einer Rührschüssel vermengen.
2. Die restliche Zutaten wie geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Ei, Dotter und die frische Germ zugeben.
3. Alles zu einem glatten Teig vermischen und den Germteig gut abschlagen.
4. Germteig abgedeckt an einem warmen Ort zweimal gehen lassen.
5. Teig nochmals gut durchkneten, eine Auflaufform ausbuttern und Teig einlegen.
6. Den Teig in das kalte Backrohr geben und bei 180°C Ober-Unterhitze braun backen.
7. Das Schlagobers cremig schlagen und zur aufgeschnittenen Rohrnel servieren.