



Kochclub

Rohrnudeln "Stromboli" mit Pfefferkirschen

© Alfons Schuhbeck



Zutaten für 6 Personen:

Für die Rohrnudeln:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- ¼ l. lauwarme Milch
- 600 g Mehl
- 100 g Zucker
- 80 g Eigelb
- 1 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)
- 10 g Rum
- g Salz
- 1 Msp. geriebene Tonkabohne
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 100 g weiche Butter
- 80 g flüssige Butter zum Bestreichen
- g Mehl für die Arbeitsfläche
- g Puderzucker zum Bestäuben

Für die Pfefferkirschen:

- 1 TL Puderzucker
- ¼ l. Rotwein
- 70 ml Portwein
- abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas; mit 1/4 l Kirschsaff; ggf. mit Rotwein auffüllen)
- 400 g
- 3 EL Zucker
- 6er-Pfeffermischung aus der Mühle (je 1 Prise schwarze und grüne Pfefferkörner, Kubeben- und Sichuan-Pfefferkörner, Pimentkörner und rosa Pfefferbeeren)
- 1 TL
- 1 Msp. Zimtpulver
- 3 ½ g aufgeschlitzte Vanilleschoten
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- ½ TL fein geriebener Ingwer
- 2 g Speisestärke

Wichtige Küchengeräte

Rührschüssel, Handrührgerät (mit Knethaken), große Auflaufform, Pinsel, Schale mit Wasser gefüllt, Kochtopf, Siebe, Teller

Zubereitung

Für die Rohrnudeln die Hefe zerbröckeln und in der Milch auflösen. Die Hefemilch mit Mehl, Zucker, Eigelben, Likör, Rum, 1 Prise Salz, Tonkabohne, Vanillemark und Zitronenschale mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz verkneten.

Dann die weiche Butter hinzufügen und alles noch wenige Minuten weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Hefeteig nochmals kurz durchkneten und weitere 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Einen Bräter oder eine große Auflaufform mit reichlich flüssiger Butter einfetten.

Den Hefeteig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in walnussgroße Stücke teilen und jedes Stück zu einer kleinen Kugel formen. Die Kugeln nebeneinander in Bräter oder Form setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Rohrnudeln im Ofen auf der mittleren Schiene 35 Minuten goldbraun backen. Dabei eine Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen oder den Backofenraum vor dem Backen mit Wasser einsprühen. Rohrnudeln herausnehmen, abkühlen lassen und noch warm auseinanderbrechen.

Inzwischen für die Pfefferkirschen den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und 2 bis 3 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Den Kirschsafft mit Zucker und Gewürzen zum Weinansatz geben und alles einmal aufkochen.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und noch 2 Minuten köcheln, bis diese sämig bindet. Die Sauce durch ein Sieb gießen und die Kirschen hinzufügen. Erneut aufkochen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die warmen Rohrnudeln auf Teller setzen, mit Puderzucker bestäuben und die Pfefferkirschen daneben anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Nährwertangaben (pro 100g): Energie: 258,00 kcal, Fett: 9,36 g, Kohlenhydrate: 34,64 g