



# Kirchweihnudeln

*mit Zwetschgewürster*



## Kirchweihnudeln

### Zutaten

für 4 Personen

#### *Kirchweihnudeln*

500 g	Weizenmehl (Typ 405)
30 g	Frischhefe
250 g	Milch
120 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Zucker
1	Ei (L)
2	Eigelb
60 g	Rosinen
1 Prise	Salz

#### *Zwetschgebröster*

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 min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat. Butter und Zucker schaumig rühren. Ei und Eigelb nach und nach zugeben und schaumig rühren. Den Vorteig und alle übrigen Zutaten bis auf die Rosinen, in die Rührschüssel geben und sehr gut abschlagen. Nun die vorbereiteten Rosinen kurz einarbeiten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen (45 min–1,5 h), bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt hat.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in ca. 12–14 Kugeln portionieren. Nochmals abgedeckt für ca. 30 min 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. 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) angewärmt werden.

#### *Zwetschgebröster*

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