

Oma's Rohrnu-del

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Erinnerungen an Mama Gusti

Zutaten

- × 250 g Butter
- × 150 g Zucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × 3 Eier
- × 250 g Sauerrahm
- × 350 g Dinkelmehl
- × 1 Pkg Backpulver

Fülle

- × 2 Äpfel
- × 1 Zitrone
- × 100 g Rohrohrzucker
- × 130 g geriebene Walnüsse
- × 1 TL Zimt

- × Staubzucker

Neues aus der
„Weibsi bäckt“
Backbuch-Serie 😊

Zubereitung

Die zimmerwarme, weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen.

Die ganzen Eier nach und nach einzeln hinzufügen und weiterrühren.

Den Sauerrahm einarbeiten.

Das mit Backpulver versiebte Mehl unterziehen.

Für die Fülle die (kleinen) Äpfel klein schneiden und mit dem Saft und der Schale einer Zitrone vermengen. Den Rohrohrzucker, die geriebenen Walnüsse sowie das Zimt (oder Apfelstrudelgewürz) hinzufügen und gut durchmischen.

Die Hälfte des Teiges in eine befettete und bemehlte Kuchenform geben, die Fülle darauf verteilen und die zweite Hälfte des Teiges darüber geben. Die Rohrnu-del bei ca. 170°Grad für ca. 45 Minuten auf Sicht backen.

Stäbchenprobe machen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Sehr saftig!

Äpfelwertung! Im Originalrezept meiner Oma sind in der Fülle keine Äpfel angegeben 😊.

Statt der Walnüsse können auch Haselnüsse, Mandeln oder gar eine Mischung aus „allem was noch da ist“ verarbeitet werden.

