



# Dukatennudeln

in der rechteckigen Ofenhexe®

## Das brauchst du dafür:

- 250 ml Milch
  - 30 g frische Hefe
  - 2 Eier
  - 50 g Zucker
  - 500 g Dinkelmehl (630)
  - ½ TL Salz
  - 1TL Abrieb einer Zitrone
  - 50 g flüssige Butter
- Puderzucker

## So wird's gemacht

- Milch , Hefe, Zucker, Eier, in den Mixtopf geben 3 Min .I 37°C I Stufe 2 erwärmen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Dann das Mehl, Salz und Zitronenschale hinzufügen und 3 Min. I Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.
- Anschließend den Teig im Topf für ca. 1 Stunde gehen lassen
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und etwas durchknete, zu einer 50 cm langen Rolle formen und in etwa 30 gleich große Stücke teilen . Die Teiglinge nacheinander von außen nach innen kneten und mit der Nahtseite zu einer glatten Kugeln schleifen.
- Die Ofenhexe® mit der flüssigen Butter auspinseln ( 1/3 übrig lassen )
- Die Teiglingen mit der glatten Seite dicht an dicht in die Ofenhexe® setzen und nochmals abgedeckt gehen lassen, bis sich die Bällchen gut vergrößert haben. Dann mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.
- Die Dukaten in den kalten Ofen bei **180°C Ober - /Unterhitze** auf der untersten Schiene für **30 – 35 Min. backen** bis sie leicht hellbraun und knackig sind.
- Etwas abkühlen lassen mit Puderzucker bestäuben und mit leckerer Vanillesoße servieren.