



Dampfnudeln

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker, 1 EL Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig anrühren. Mit einem Küchentuch abgedeckt, an einem warmen Ort, für 30 Minuten gehen lassen.

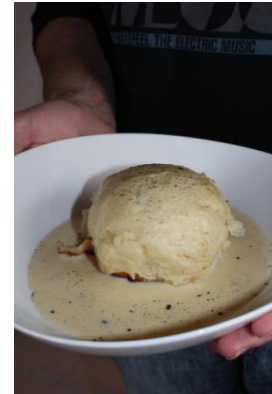
Den restlichen Zucker, Salz, Vanillezucker, Eigelb, Butter und die restliche Milch zum Mehl geben. Den Teig gut durchkneten lassen und falls er noch zu klebrig ist etwas Mehl hinzufügen. Danach den Teig wieder abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich mittlerweile verdoppelt haben.

Den Teig etwas zusammendrücken, zu einer kleinen Nudel formen und in 6 Teile teilen. Zu kleinen Kugeln formen und auf einer bemehlten Oberfläche, abgedeckt für weitere 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit 125 ml Wasser und das Pflanzenfett in einen Topf geben und langsam erwärmen. 1/2 TL Zucker hinzufügen und verrühren. Das Wasser-Fett-Gemisch sollte noch nicht zum Kochen anfangen!

Jetzt die Dampfnudeln hineinlegen und mit dem Deckel verschließen. Den Topf langsam erhitzen und bei schwacher Hitze die Dampfnudeln für 30 Minuten garen lassen. Es bietet sich ein Glasdeckel an, da man genau sehen kann wann das Wasser komplett verdampft ist. Nach der Garzeit den Topf vom Herd nehmen und noch für 5 Minuten ruhen lassen. Erst jetzt kann der Deckel wieder geöffnet werden!

Die Nudeln vom Boden lösen und sofort servieren! Die sogenannte Scharre am Topfboden ist bei vielen Leuten das Highlight an den ganzen Dampfnudeln. Wir servieren dazu immer eine Vanillesoße oder eingelegte Früchte.



Zutaten für 2 Personen:

250	g	Mehl
½		Würfel Hefe
20	g	Zucker
125	ml	Milch, lauwarm
1	Prise	Salz
1	Pck	Vanillezucker
1	Stk	Eigelb
40	g	Butter, geschmolzen
125	ml	Wasser
½	EL	Zucker
20	g	Pflanzenfett