

Dampfnudeln (8 Stück)



500g Mehl

40g Hefe

2 EL Zucker und

1 Tasse lauwarme Milch (Mikrowelle!) zu einem Vorteig vermengen und 15 min. gehen lassen.

50g Margarine verflüssigen (Mikrowelle!)

$\frac{1}{8}$ l heiße Milch (Mikrowelle!)

50g Zucker und

1 Prise Salz zum Vorteig geben, unterrühren, einen weichen Teig bereiten. 15 min. gehen lassen.

Nach der Geh-Zeit die Nudeln formen, auf ein bemehltes Brett geben und nochmals 10 min. gehen lassen. Unterdessen ein Gemisch aus

Milch und

ein Brocken Butter in eine Pfanne/einen Topf geben (ca. 2 – 3 cm hoch) und erwärmen. Die geformten Nudeln in die warme Milch geben, mit einem Deckel verschließen und Kochen lassen. Heiß servieren.

Wichtig: Deckel erst nach ca. 5 – 12 min. Kochzeit lüften! Sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Beilage: Vanillesoße, Rote Grütze, Schokoladensoße