

Dampfnudeln

Zutaten: für 2-3 Personen

Teig:

250 g Mehl
1/2 Hefe
1/8 l Milch
50 g geschmolzene Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Zitronenschale

Pfanne:

1/2 Tasse Wasser
etwas Margarine ca. 20 g
Salz

Verarbeitung:

Teig:

Hefe in der Milch auflösen und die Butter in einem Topf schmelzen. Zutaten in einer Schüssel mit verschließbarem Deckel zu einem festen Teig kneten. Den Teig für 2-3 Stunden fest verschlossen gehen lassen. (Sollte mindestens die doppelte Menge daraus werden.)

Pfanne:

Salzwasser in einer Pfanne mit gut schließbarem Deckel ansetzen. Aus dem fertigen Hefeteig etwas größere Bällchen formen und in das erhitzte Salzwasser legen. Pfanne schließen und erst wieder öffnen, wenn die Dampfnudeln weiter aufgegangen sind und eine schöne Salzkruste gebildet haben.

WARNUNG: Wird der Deckel zu früh geöffnet fallen die Dampfnudeln in sich zusammen.

Empfehlung: Mit Apfelmus, Kirschkompott und / oder Grießsuppe servieren.