



Dampfnudeln (Hefeteig)



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g 250 ml 1 Würfel 80 g 2	Mehl Sahne Frischhefe Zucker Eier	Mehl in eine große Schüssel geben. Sahne lauwarm erhitzen, mit der Hefe und dem Zucker zugeben. Sobald der Vorteig Bläschen bildet Eier zugeben und den Teig kräftig durchkneten. Teig abgedeckt ruhen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Acht gleich große Kugeln formen und nochmals gehen lassen.
50 g 60 g 250 g	Butter Zucker Milch	In einem gut schließenden Topf (Durchmesser ca. 25 cm) mit Glasdeckel Butter schmelzen. Zucker und Milch einrühren. Die Dampfnudeln nebeneinander in die lauwarme Milch setzen. Zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr langsam zum Sieden bringen. (Man sieht am Rand kleine Milchbläschen) Die Dampfnudeln bei geringer Wärmezufuhr ca. 30 Min. garen. Dabei den Deckel nie öffnen. Wenn alle Milch aufgesogen ist und ein leichter Karamellgeruch wahrnehmbar ist sind die Dampfnudeln fertig. Vorsicht sie verbrennen leicht!

Vanillesauce dazu schmeckt super lecker!