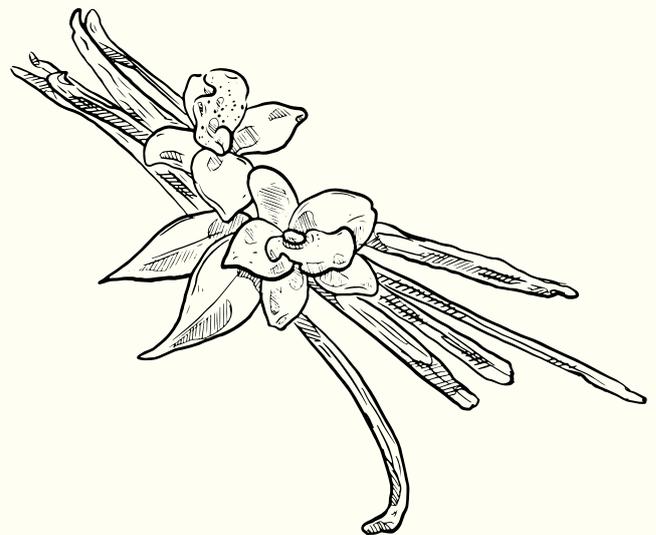


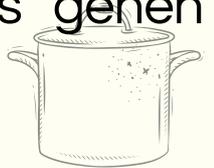
DAMPFNUDELN

- 500G DINKELMEHL
- 1/2 TEELÖFFEL SALZ
- 125ML LAUWARME MILCH
- 20G HEFE (ODER
1 PCK. TROCKENHEFE)
- 70G WEICHE BUTTER
- 70G ZUCKER
- 2 EIER
- 1 ESSELÖFFEL VANILLEZUCKER
- ZITRONENSCHALE ODER RUM



ZUBEREITUNG

- 2/3 der Mehlmenge und alle restlichen Zutaten in einer Rührschüssel geben und kräftig durchkneten
- Restliche Mehlmenge dazu kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
- Zugedeckt gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat
- Kleine Teigstücke mit ca. 70g abstechen, diese formen
- In einen gute schließenden Topf 50g Butter zerlassen, eine Prise Salz, 20g Zucker und 125ml Milch dazugeben
- Geformte Teigstücke hineinsetzen und nochmals gehen lassen
- Bei niedriger Temperatur im geschlossenen Topf ca. 25 Minuten garen lassen



-
- Fertige Dampfnudeln müssen locker sein, alle Flüssigkeit aufgesogen und eine schöne Kruste haben
 - Während des Garvorgangs darf der Deckel nicht aufgehoben werden, sonst fallen sie zusammen