

Dampf- nudeln



Zutaten für vier Personen

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- ¼ l lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 1-2 Eier
- 1 Prise Salz

Zum Dämpfen:

- ¼ l Milch
- 1 EL Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in die Mitte bröseln, mit lauwarmer Milch und einer Prise Zucker verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. 30 min im Warmen zugedeckt ruhen lassen. Im Anschluss die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig gut mit den Händen durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Danach 45 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Ca. 12 Dampfnudeln in Kugelform auf ein bemehltes Brett setzen und zugedeckt 15 Minuten nachgehen lassen.

Milch, Zucker, Butter in einem großen Topf erhitzen und die Dampfnudeln dicht nebeneinander einsetzen. Glasdeckel sehr gut schließen. Bei großer Hitze 4 Min kochen. Danach auf niedrige Kochstufe etwa 12- 15 min garen, ohne den Deckel zu heben. Wenn die Dampfnudeln fertig sind verschwindet das brodelnde Geräusch. Es fängt leicht zu zischeln an, wenn die Flüssigkeit verdampft ist. Ab diesem Zeitpunkt noch 1-2 min weitergaren. Jetzt bildet sich die goldbraune Kruste auf der Unterseite, die bei Schwaben ein Qualitätsmerkmal darstellt.

Achtung! Den Deckel erst öffnen, wenn die Flüssigkeit praktisch vollständig verdampft ist, sonst fallen die Dampfnudeln in sich zusammen.

Kompott, Vanillesoße oder Apfelmus sind ein echter Gaumenschmaus dazu.