

Dampfnudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml lauwarme Milch, 50 gr Zucker, 50 gr Butter, 1 Prise Salz, 250 ml Milch, 50 gr Zucker, 40 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, die Hefe hineinbröseln und mit der Hälfte der Lauwarmen Milch und der ersten Hälfte des Zuckers verrühren, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und 15 Minuten gehen lassen. Die erste Butter schmelzen und mit der restlichen lauwarmen Milch und dem Salz verrühren und mit dem Ansatz zu einem glatten Teig verarbeiten. Rund eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ohne Luftzug gehen lassen.

Die Zubereitung:

Den Teig kräftig durchkneten und zur Rolle formen, in 10 - 12 gleich große Teile schneiden und zu Kugeln rollen. Zugedeckt auf der bemehlten Arbeitsfläche weitere 30 Minuten ziehen lassen.

In einem breiten Topf (mit SEHR gut schließendem Deckel) den Rest Butter zerlassen, den Zucker darüberstreuen und karamelisieren lassen, mit der Milch aufgießen und die Kugeln nebeneinander in den Topf legen. Mit dem Deckel verschließen und auf kleinster Flamme köcheln lassen (NICHT den Deckel abheben, die Dampfnudeln fallen sonst zusammen). Sofort mit Vanillesauce servieren.

Die Dampfnudeln sind fertig, wenn es im Topf leise knistert, daher ist es wichtig, dass der Herd auf kleinster Stufe gestellt ist!

Guten Appetit!