

## Rezept für Dampfnudeln, Dampfnudel

Author des Rezepts: Berta



Die Dampfnudel ist eines der leckersten Rezepte für Süßspeisen als Hauptgericht. Dazu reicht man meist Vanillesosse und genießt somit Dampfnudeln am besten. Das Rezept ist etwas schwer, da man aufpassen muss die Dampfnudeln nicht in der Milch anbrennen zu lassen, aber dies bekommt man schon hin.

### Rezept Zutatenliste

- 500 g Mehl
- 160 g Butter (60 g für Topf)
- 2 Eier
- 300 ml lauwarme Milch
- 1 Prisa Salz
- 3 EL Zucker (1 EL für Topf)
- 20 g Hefe
- 1 Tasse Milch (für Topf)

### Zubereitungsanweisung

Die 100 g Butter, Eier, Mehl mit der lauwarmen Milch, einem Esslöffel Zucker, Salz, Hefe zu einem Teig rühren und schlagen bis er Blasen wirft.

Der Teig muss sich von selbst vom Schüsselrand lösen. Anschließend den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (15-20 min).

Anschließend etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Nun die Dampfnudeln mit einer runden Form ausstechen, zum Beispiel mit einem Glas. Noch einmal auf einer bemehlten Unterlage gehen lassen.

In einem flachen Topf (mit gut schließendem Deckel) Butter mit Zucker und Milch erwärmen. Die gegangenen Nudeln einsetzen.

Bei allmählich zunehmender Hitze zum Kochen bringen. Anfangs bei mäßiger, dann bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen, bis alle Flüssigkeit eingezogen ist. **Während dieser Zeit den Deckel nicht abnehmen!**

Dann vom Herd nehmen und ca. 2 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig den Deckel öffnen, die Dampfnudeln mit der Backschaufel lösen und sofort heiß servieren.

### Anmerkungen

Dazu Vanille Sosse servieren.

<b>Zubereitungszeit</b>	1 Std	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	schwierig
<b>Portionen</b>	sechs Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Deutschland	<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Ja		