

Dampfnudeln

Zutaten:

- 500 g Mehl
 - 1 TL Salz
 - 250 ml Milch
 - 1 Päckchen Hefe
 - 70 g Butter
 - 70 g Zucker
 - 1 Ei
 - Zitronenschale
-
- 250 ml Milch
 - 20 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 60 g Butter

500 g Mehl mit einem gestrichenen TL Salz, 250 ml Milch der Trockenhefe, 70 g Butter sowie 70 g Zucker und dem Ei und der Zitronenschale zu einem mittelfesten Teig kneten und etwas gehen lassen.

In der Zwischenzeit einen AZK voll Brekkies durchglühen lassen.

Im DO 60 g Butter schmelzen lassen 250 ml Milch, 20 g Zucker sowie eine Prise Salz zugeben.

Dann die gegangenen und geformten Nudeln in die warme Butter-Milch Mischung setzen.

Den DO-Deckel auflegen und ja nicht mehr öffnen!!!

Die Dampfnudeln sind sehr empfindlich.

Die Butter-Milch-Mischung zum Kochen bringen

(etwas mehr Brekkies darunterlegen) dann zunächst bei mäßiger dann bei schwacher Hitze 30 Minuten leise kochen lassen bis die Milch vollständig aufgesogen ist.

Anschließend den DO noch 5 Minuten ruhen lassen (ohne Brekkies)

Die Dampfnudeln dann mit Vanillesauce anrichten.

