



Dampfnudeln

Zutaten

- 550 ml Milch, 1,5% Fett
- 75 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 large Trockenhefe
- 134 g Zucker
- 1 Ei(er)
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- etwas Salz

Zubereitung

1. In einem Topf 300 ml Milch erwärmen. 25 g Butter darin zerlassen. In einer Schüssel Mehl mit Trockenhefe und 2 EL Zucker mischen. Zusammen mit der lauwarmen Milch, Ei, Zitronenschale und Salz mit dem Knethaken des Rührgerätes ca. 5 Min. gut durchkneten. Den Hefeteig an einem warmen, zugluftgeschützten Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals durchkneten und daraus 12 kleine Kugeln formen.
2. In einem gut schließenden Topf (Durchmesser ca. 25 cm) 50 g Butter heiß werden lassen. 100 g Zucker zufügen und goldbraun karamellisieren lassen. 250 ml Milch einrühren und das Karamell darin auflösen.
3. Die Dampfnudeln nebeneinander in den Topf setzen und den Deckel auflegen. 250 ml Milch bei mittlerer Wärmezufuhr langsam zum Sieden bringen. Danach Temperatur verringern und die Dampfnudeln ca. 30 Min. garen. Dabei den Deckel fest geschlossen lassen. Die Dampfnudeln vom Topfboden lösen und auf Tellern anrichten. Zu den Dampfnudeln passt Vanille-Soße und Rosmarin-Zwetschgen-Soße.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	88 g
Energie	528 kcal
Fett	13 g
Protein	13 g

🕒 105 Minuten

⊕ 6 Portionen