

Dampfnudeln

ca. 9 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
50 g Zucker
½ KL Salz
1 Ei (Größe M)
¼ l Milch
80 g zerlassene Butter

Zum Garen:

100 g Zucker
100 g flüssige Butter
¼ l Milch

Zum Servieren:

heiße Butter
Zimt-Zucker oder Mohn

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer Rolle (ca. 7 cm Ø) formen. Von der Teigrolle 9 gleich große Stücke abstechen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und zugedeckt nochmals gehen lassen.

3 Zum Garen:

Zucker mit Butter und Milch verrühren und in eine Pfanne mit hohem Rand und Deckel geben. Die Teigstücke in die Pfanne geben, den Deckel darauf geben und bei mittlerer bis schwacher Hitze (schwach blubbernd) ca. 30 Min. garen lassen, bis die Flüssigkeit zum Teil aufgesaugt ist.

Achtung: Den Deckel nicht abnehmen, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen!

4 Zum Servieren:

Die Dampfnudeln mit heißer Butter, Zimt-Zucker oder Mohn servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dampfnudeln eignen sich nicht zum Aufbewahren. Immer frisch servieren.
- Zu den Dampfnudeln passt auch Vanillesoße, Apfelmus oder Apfelkompott.
- **Im Küchentuch garen:** Den Teig zu einem Laib formen und in ein Küchentuch wickeln. Den Laib über Dampf ca. 1 Stunde lang garen lassen. Wenn er fertig ist, mit einem Zwirnfaden in Keile teilen und in eine Schüssel schichten. Zwischen jede Lage Zimt-Zucker oder Mohn-Zucker streuen. Als Abschluss mit 1/2 l warmer Vanillesoße begießen und warm als Schüsseldessert servieren.

