

Süße Dampfnudeln

Für den Teig sieben Sie Mehl in eine Schüssel und machen eine Mulde in der Mitte. Die Hefe hineinbröseln, 1 Kaffeelöffel Zucker drüber streuen und mit lauwarmer Milch begießen. Diesen Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verkneten. Den Hefeteig zu doppelter Größe aufgehen lassen, in etwa 10-12 Teile aufteilen und Kugeln formen. Diese dann auf einem Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, etwa weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Etwas Butter und ein Esslöffel Zucker in einen beschichteten Topf oder in eine Pfanne geben. Dann Milch dazugeben, bis der Boden bedeckt ist. Verrühren und aufkochen lassen. Dampfnudeln hineinsetzen, Deckel aufsetzen.

Hitze runterschalten, nach 5 Minuten ausschalten und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Normalerweise ist dann die Milch aufgesogen und die Nudel ist aufgegangen.

Rezept für **4 Personen**

für den Teig:

400 g	Mehl
20 g	Hefe
60 g	Zucker
125 - 250 ml	Milch
1	Teelöffel Salz
80 g	Butter
2	Eier

für die Zubereitung:

ca. 250 ml	Milch
etwas	Butter
1 El	Zucker

Mit Vanille- oder Schokosobe servieren!

Ein Rezept von


Land Frauen
LandFrauenverband Südbaden
LandFrauenbezirk Lörrach