

Dampf-Nudeln II

Für 4 Personen:

1 Pkt Trockenhefe	1 TL Zucker	5 EL Milch
500 g Mehl		
25 g Salz	30 g Zucker	1 Eier
1 TL Zitronenschale	1/4 l Milch	30 g Butter
25 g Zucker	1/2 l Milch	1/2 Pkt Vanillepudding
2 EL Zucker		

Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Dampfnudeln werden bei dieser Variante im Ofen gebacken.

Trockenhefe mit 1 TL Zucker und 5 EL lauwarmer Milch verrühren und ca. 5 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Mehl mit einer Prise Salz, 25 Zucker, 30 g warmer Butter, Ei und abgeriebener Schale einer unbehandelten Zitrone mischen.

Hefelösung darüber gießen.

Während des Knetens nur soviel lauwarme Milch zugießen, bis sich der Hefeteig leicht vom Schüsselrand löst.

Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer dicken Rolle formen und für Dampfnudeln in 6 große oder 9 kleine Teile teilen. Aus den Teilen gleichmäßige Kugeln formen und dicht nebeneinander in einen gefettete Auflaufform setzen. Zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mit 30 g flüssiger Butter bepinseln und mit 25 g Zucker bestreuen. Im Ofen auf der unteren Schiene in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Milch aufkochen, Vanillepuddingpulver mit 2 EL Zucker mischen, in die Milch rühren und einmal aufkochen lassen.

Warme Vanillesauce zu den gebackenen Dampfnudeln reichen.

NN am 03. Januar 2012