Dampfnudeln

Zutaten

1. 500 g Mehl
2. 40 d Hefe
3. 60 g Zucker
4. Vanille
5. ¼ Liter Milch
6. ½ TL Salz
7. 60 g Butter
8. 1 Ei

Zubereitung:

Hefe gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Milch erwärmen (handwarm). In die Mulde Butter schneiden, Zucker, das Ei und Salz geben. Die aufgegangene Hefe hineingeben.

Die warme Milch unter ständigem Rühren hineinlaufen lassen bis der Hefeteig eine feste Konsistenz hat. Zugedeckt an einem warmen Ort zirka eine halbe Stunde stehen lassen.

Teig auswellen und mit Tassen Förmchen ausstechen. Diese eine weitere Stunde stehen lassen, damit sie weiter aufgehen.

Fett in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Dampfnudeln in die Pfanne geben, mit geschlossenem Deckel einige Minuten braten, bis sich eine Kruste gebildet hat (man riecht es). Dann den Deckel öffnen und zirka 200 ml Wasser mit Salz hinzugeben. Deckel schließen und erneut zirka zehn Minuten weiter braten.

Serviertipp: Mit Apfelbrei, Kirsch- oder Zwetschgenkompott.