

Dampfnudeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Trockengerem / Trockenhefe	1 Pkg.
Vollmilch	0.378 Liter
Weizenmehl (glatt)	350 g
Salz	1 Prise(n)
Butter	180 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	70 g

Zubereitung:

Einen Germteig aus 1/8 Liter Milch, Mehl, Salz, 100 Gramm Butter, Eier, 50 Gramm Zucker und Vanillezucker machen. Gehen lassen.

80 Gramm Butter, 1/4 Liter Milch und 20 Gramm Zucker aufkochen, den Germteig mit einem EL hineingeben (ca. 6 Stk.). Die Ofenplatte auf 4 (bei 12 Stufen) stellen und zugedeckt 30 Minuten kochen (nicht öffnen).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1222-Dampfnudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at