

Dampfnudeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frischer Germ	40 g
Weizenmehl (glatt)	400 g
Vollmilch	450 ml
Salz	1 Prise(n)
Butter	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	100 g

Zubereitung:

Den Germ in eine Tasse bröckeln und darin mit 150 ml Milch glatt rühren. Etwas Mehl darüber streuen und den Vorteig ca. 15 min. ruhen lassen, bis sich auf der Oberfläche Blasen bilden. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben. Den Vorteig, die weiche Butter, Ei, Zucker und Salz dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Ev. noch etwas mehr Milch unterkneten. Den Tag zugedeckt an einen warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen. Den Teig anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche noch einmal durchkneten.

Zwölf kleine Knödel formen. In einem Topf mit ca. 30 cm Durchmesser und dicht schließendem Deckel die 300 ml Milch mit der Butter und Zucker aufkochen lassen, die Hitze reduzieren. Die Germknödel locker nebeneinander hineinsetzen, fest zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 35 Minuten garen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-807-Dampfnudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at