Dampfnudeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	30 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair SE ab 2015

Hefeteig

500 g Weissmehl

50 g Zucker

1 Hefewürfel

1 TL Salz

200 ml Milch

60 g Butter, flüssig

2 Eier

Mehl, Zucker und zerbröselte Hefe mischen. Milch, Butter, Eier und Salz zugeben und während 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Hefeteig in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur 1,5 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Guss

150 ml Milch

150 ml Doppelrahm

20 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Für den Guss alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Hälfte des Gusses in die mit Butter eingefettete Porzellanform geben.

Vom Hefeteig 8 gleich grosse Kugeln formen und diese in den Guss in der Porzellanform legen. Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben. Garen.

Ober-/Unterhitze feucht 180 °C während 15 Min.

Guss beigeben

Teigkugeln mit einer Gabel leicht auseinanderziehen und den restlichen Guss in die Zwischenräume giessen. Porzellanform zurück in den heissen Garraum geben. Fertig backen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze feucht 180 °C während 15 Min.

Dampfnudeln lauwarm geniessen und nach Belieben mit Vanillesauce servieren.

Zubehör

Porzellanform 1/2 GN

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019