

Dampfnudeln mit Butterschmalz

Zubereitung

Hefe mit 1 EL Zucker in 4 EL lauwarmen Wasser-Sahne-Gemisch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. „Hefemilch“ dort hinein gießen und mit etwas Mehl verrühren. Den Teig zum Gehen an einen warmen Ort stellen.

Nach 15 Minuten das restliche Wasser-Sahne-Gemisch, die verquirlten Eier, die flüssige handwarme Butter und den restlichen Zucker dazu geben.

Den Teig solange durchkneten, bis er glatt und elastisch geworden ist und sich vom Schüsselrand löst. (ist er zu fest, geben Sie noch etwas lauwarmes Wasser hinzu – ist er zu dünn, etwas Mehl).

Noch einmal den Teig für mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich ein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals kräftig durchkneten und eine 4 – 5 cm dicke Rolle formen. Gleichmäßige Stücke (ca. 5 cm lang) davon abschneiden und jedes Stück zu einer glatten Kugel rollen. Zugedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen.

Butterschmalz und Zucker in einem großen, flachen Topf leicht karamellisieren. Teigkugeln hineinsetzen und 3 – 4 Minuten leicht anbraten. Wasser-Sahne-Gemisch in die Zwischenräume gießen, keinesfalls auf die Nudeln!

Den Topf mit einem gut schließenden Deckel abdecken und die Hitze reduzieren.

Die Nudeln 20 Minuten bei schwacher Hitze dämpfen. Den Deckel nicht öffnen, da die Nudeln sonst zusammenfallen.

GOURMET-TIP:

Dazu passt hervorragend eine Vanillesoße (mit Wasser-Sahne-Gemisch)

Zutaten

- ❖ 25 g Hefe
- ❖ 3 EL Zucker
- ❖ ¼ l Wasser-Sahne-Gemisch (150 ml Wasser + 100 ml Sahne)
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 2 Eier
- ❖ 60 g Butter
- ❖ Zum Garen
- ❖ 60 g Butterschmalz
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ ¼ lauwarmes Wasser-Sahne-Gemisch (150 ml Wasser + 100 ml Sahne)

Pro Portion:

29 Kcal

Calcium 10 %

Phosphor 20 %