

Dampfnudeln

Zutaten für 7 Stück (Pfanne mit 28 - 30 cm)

½ Würfel Hefe (frisch)	zusammen mit
1 TL Zucker	und
2 TL Mehl Typ 405	in
40 g Wasser	klümpchenfrei auflösen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, damit die Hefe aktiv wird.
200 ml Milch	leicht erwärmen und
20 g Butter	darin weich werden lassen.
380 g Mehl (Typ 405)	in eine Rührschüssel geben.
1 TL Salz	untermischen. Die Buttermilch sowie das Hefewasser zufügen und kräftig durchkneten - etwa 10 - 15 Minuten, bis der Teig schön geschmeidig ist und sich gut vom Schüsselrand löst. Aus dem Teig eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und in der Schüssel etwa 1 Stunde ruhen lassen. Aus dem Teig 7 Kugel formen, auf der Arbeitsplatte schleifen und abgedeckt noch einmal etwa 20 Minuten gehen lassen.
3 EL Sonnenblumenöl	
½ TL Salz	und
150 ml Wasser	in einer hohen Pfanne mit dicht schließendem Deckel zum Kochen bringen. Die 7 Teigballen einlegen - einer in die Mitte, 6 außenherum, Deckel auflegen und die Hitze reduzieren, so dass das Wasser gerade noch kocht. Jetzt garen die Dampfnudeln etwa 20 Minuten, dann sollte die Flüssigkeit verschwunden sein. Wenn die Dampfnudeln anfangen zu „singen“, etwa 2-5 Minuten weiterbraten, so entsteht die salzig-krosse Kruste. Den Deckel vorsichtig entfernen, damit kein Wasser auf die Dampfnudeln tropft, eine Dampfnudel vorsichtig anheben und schauen, ob die Kruste gut ist. Falls nicht, noch kurz weiterbraten. Dampfnudeln in der Pfanne servieren.

Das passt dazu: Vanillesoße oder Kartoffelsuppe

