



Dampfnudeln mit süßer Kruste

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Grundmenge: 4 Dampfnudeln

Mengenplanung: 2-3 Dampfnudeln/Person

Zutaten Teig:

- 10 g Hefe, frische
- 125 ml Milch
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 25 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz



Sonstiges:

- Beschichtete Pfanne mit Deckel
- 60 ml Milch
- 50 g Butter
- 30 g Zucker

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und 10 Minuten mit dem Knethaken kräftig durchkneten
3. Teig in eine große Schüssel geben, bedecken (aber nicht verschließen) und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in die gewünschte Anzahl Dampfnudeln aufteilen (ca. 120 g/Stück)
5. Zu Kugeln formen und bedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen
6. Milch, Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis sich Zucker und Butter gelöst haben
7. Dampfnudeln mit Abstand zueinander einsetzen und Deckel schließen
8. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Deckel nicht vorher öffnen!