

sehr lecker und extrem mächtig!(Ich schaff` immer nur die Hälfte der Menge, die ich mir vornehme)

Dampfnudeln

für 4-6 Personen

Zutaten

2 große(!) Töpfe

für die Nudeln:

500 g Mehl, 20g Hefe, 150ml lauwarme Milch, 80g Zucker, 100g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz

Zum Garen:

150g Butter, 8 Esslöffel Zucker, 300ml Milch

Zubereitung

1. in der lauwarmen Milch den Zucker lösen
2. von der Milch 75 ml abnehmen und darin die Hefe auflösen
3. mit dieser Flüssigkeit etwa 100g Mehl anrühren und im Warmen etwa 10 Minuten gehen lassen, Butter warm stellen
4. nun in das restliche Mehl den Teigansatz geben, sowie die restliche Milch, die Butter, die Eier und das Salz
5. das Ganze nun zu einem geschmeidigen Teig kneten (bis er sich von der Rührschüssel löst)
6. dann 4-6 Klöße formen (Achtung: klebrig, daher Hände und Arbeitsfläche bemehlen)
7. die Klöße auf einem bemehlten Holzbrett etwa 30 Minuten im Warmen gehen lassen (sie sollten sich etwa im Volumen verdoppeln)
8. in jedem Topf etwa 75g Butter zerlassen und darin je 4 Esslöffel Zucker vorsichtig anbräunen.

Achtung, wenn die Butter zu heiß ist, spritzt sie beim Dazugeben des Zuckers heraus - 200°C sind kein Pappentiegel!

9. jetzt die Töpfe von der Herdplatte nehmen und vorsichtig die Milch zugeben
10. die Töpfe wieder auf den Herd stellen und durch Rühren die Karamel-Reste in der Milch lösen
11. jetzt je 2-3 Nudeln nebeneinander in einen Topf setzen, feuchtes Tuch über den Topf legen, Deckel aufsetzen und die Ränder des Deckels mit dem Tuch abdichten.
12. bei schwacher Hitze 30 Minuten garen, den Topf während dieser Garzeit keinesfalls öffnen, sonst fallen die Nudeln zusammen!

Zeitbedarf

insgesamt 2,0 Stunden

dazu paßt

Vanillesoße, aber die Garflüssigkeit ist auch sehr lecker!

