

Nudeln Rezepte

Badische Dampfnudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Baden, Dessert, Hefe

500 g Mehl
20 g Hefe
60 g Zucker
80 g Butter

1/2 Teel. Salz
125 ml Lauwarme Milch
2 Eier

Für Den Topf

100 g Schweineschmalz
1 Tas. Wasser

1 Essl. Zucker

Zucker, Butter, Eier, Salz und die lauwarme Milch in eine Schüssel geben, das Mehl darüber sieben und die Hefe darüber bröckeln. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten und ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Aus dem Hefeteig 60 g schwere Stücke abwiegen, mit leicht bemehlten Händen Klöße formen und weitere 30 Minuten gehen lassen. In einer flachen, breiten Kasserolle das Wasser mit dem Schweineschmalz und dem Zucker zum Kochen bringen, die Dampfnudeln einlegen und 15 bis 20 Minuten auf kleiner Stufe zugedeckt ziehen lassen.

Während dieser Zeit den Deckel nicht abnehmen, da die Dampfnudeln sonst zusammenfallen. Sie müssen unten eine schöne braune Kruste haben, oben aber weiß bleiben. Dazu schmeckt eine Vanillesauce.