

Gebackene Dampfnudeln

Luftig-lockere, goldgelbe Dampfnudeln, auf dem Bild mit Staubzucker bestreut: Dafür lohnt sich die lange Zubereitungszeit des Rezepts allemal!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

| | |
|---------|------------------------------------|
| 1 kg | Mehl |
| 0.5 l | Milch (lauwarm) |
| 50 g | Germ |
| 3 EL | Zucker |
| 2 EL | Butter (zerlassen) |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |

Zum Backen

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 1 EL | Butter |
| 750 ml | Milch |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 EL | Zucker |

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Dampfnudeln** Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Grube machen. Daraufhin etwas Milch mit Germ und etwas Zucker in eine Tasse geben und die Germ darin auflösen, anschließend die Germ-Mischung in die Grube vom Mehl schütten und mit einem Teil Mehl vermengen. Danach die Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten aufgehen lassen.

2. Zeigen sich Risse an der Oberfläche, werden die übrigen Zutaten für den Teig vermischt (der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen). Anschließend den Teig wieder zudecken und an einem warmen Ort rasten lassen, bis der Teig doppelt so groß gewachsen ist.
3. Danach noch einmal kneten, auf die Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und Stücke in der Größe eines Hühnereis abschneiden. Danach mit Mehl bestäubten Händen den Teig rund Formen und weitere 45 Minuten gehen lassen.
4. Anschließend den Backofen auf 170°C vorheizen und eine Auflaufform oder eine Bratpfanne mit Butter ausstreichen und darin die Milch aufwärmen. Als nächstes Vanillezucker und Zucker in die warme Milch einrühren. Danach die Nudeln nicht zu eng Seite an Seite in die Form geben und zudecken. Am Ende die Dampfnudeln im Rohr ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Angerichtet werden die gebackenen Dampfnudeln mit frischer Vanillesauce.