



Dampfnudeln



1/4 Liter Milch erwärmen (gegebenenfalls Mikrowelle)
1 Würfel frische Hefe zerkleinern
4 Esslöffel Zucker dazu geben und gut verrühren

500 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
50 g Margarine

alles im Backofen warmstellen, bis sich der Vorteig sichtbar vergrößert hat.

Anschließend alle Zutaten zusammen in einer Rührschüssel, zuerst mit Knethaken, dann den Teig mit den Händen auf der Arbeitsplatte gut durchkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, etwas Mehl zugeben.

Den Teig zurück in die Schüssel geben und im warmen (nicht zu heißen) Backofen schön gehen lassen.

Zwei Glas-Auflaufformen (mit Deckel) einfetten.

Nach dem der Teig gut gegangen ist, ihn noch einmal durchkneten (erst mit Haken, dann mit den Händen) und in 10 gleich großen Kugeln auf die Auflaufformen verteilen. Wieder im Backofen gehen lassen.

1/4 Liter Milch
70 g Margarine
1 Esslöffel Zucker

vermischen, in der Mikrowelle erhitzen und in die beiden Auflaufformen gießen. Deckel schließen.

Temperatur: 200 Grad

Backzeit: 25 Minuten

bis eine goldgelbe Kruste gebacken ist.

Apfelmus
Vanillesoße

ergänzen die Dampfnudeln perfekt auf dem Teller.