



## Dampfnudeln

500 g Mehl  
1 Trockenhefe  
60 g Zucker  
1 Pr. Salz  
300 ml Milch  
5 EL Öl  
1 Ei

Hefeteig herstellen, gehen lassen.  
Anschließend in 12 -16 Portionen teilen,  
Kugeln formen, 15 Min gehen lassen.

### „aufgezogene“:

In zwei flachen breiten Töpfen oder Pfannen  
mit  
je 70 ml Milch  
je 1 EL Butter,  
1 EL Zucker  
aufkochen.  
Klöße hineinsetzen, mit Deckel verschließen.  
Die Nudeln köcheln lassen,  
Deckel dabei **nicht** öffnen !

Sie sind fertig, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist  
und sich eine Kruste gebildet hat (Geruch!)

### „gebackene“:

Backofen auf 200 °C vorheizen.  
2 Auflaufformen mit Butter fetten,  
Klöße hineinsetzen,  
mit  
200 ml warme Milch  
2 Vanillezucker  
verrühren,  
in die Auflaufformen gießen.  
Ca. 30 Min bei 200°C backen.

Lecker mit Vanillesoße und eingemachten Kirschen.

Abwandlung: Dampfnudeln können mit  
Zwetschgenmus gefüllt werden.

## Dicke Vanillesoße

1 EL Zucker  
1 Vanillezucker  
400 ml Milch

ohne Deckel zum Kochen bringen.

100 ml Milch  
2 Eigelb  
20 g Stärke

mit dem Schneebesen kräftig verrühren,  
in die kochende Flüssigkeit einrühren.

- Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
- Sofort von der heißen Platte nehmen.
- Abschmecken.
- Abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren,  
damit sich keine Haut bildet.

500 g Mehl  
1 Trockenhefe  
60 g Zucker  
1 Pr. Salz  
300 ml Milch      Hefeteig herstellen, gehen lassen.  
5 EL Öl            Anschließend in 12 -16 Portionen teilen,  
1 Ei                 Kugeln formen, 15 Min gehen lassen.

### „aufgezogene“:

In zwei flachen breiten Töpfen oder Pfannen  
je 70 ml Milch      mit  
je 1 Stich Butter,  
1 EL Zucker        aufkochen.  
Klöße hineinssetzen, mit Deckel verschließen.  
Die Nudeln köcheln lassen,  
Deckel dabei **nicht** öffnen !  
Sie sind fertig, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist  
und sich eine Kruste gebildet hat ( Geruch!)

### „gebackene“:

Backofen auf 200 °C vorheizen.  
2 Auflaufformen mit Butter fetten,  
Klöße hineinssetzen,  
200 ml warme Milch      mit  
2 Vanillezucker            verrühren,  
in die Auflaufformen gießen.  
Ca. 30 Min bei 200°C backen.

Lecker mit Vanillesoße und eingemachten Kirschen.

Abwandlung: Dampfnudeln können mit  
Zwetschgenmus gefüllt werden.

## Dampfnudeln