



Bayerischer Dampfnudelteig

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Der „fluffige“ zarte Hefeteig, was für eine köstliche Versuchung

Zutaten

- 500 g Mehl 404
- 70 g Zucker
- 200 ml warme Milch
- 100 g warme Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen frische Hefe
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Grundsätzliches:

Schritt2

Für das Gelingen eines guten Hefeteiges ist es absolut wichtig, dass sowohl die Temperatur in der Küche und der Zutaten

Schritt3

ca. 22° - 23 ° C haben, damit der Hefeteig gut aufgehen kann, dann ist die Herstellung kinderleicht !

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Milch mit dem Zucker und der Butter auf 60 - 70° C erwärmen und die Hefe zerbrökeln, dazu

geben.

Schritt6

Zunächst alles in die Mitte des Mehls geben und zu den Rändern hin zu einem glatten Teig verkneten. Erst dann die Eier unterarbeiten.

Schritt7

Nunmehr alles mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort, bei wenigstens 22° 24° C , ca. 20 min. aufgehen lassen. (z.B. die geöffnete Backofentür)

Schritt8

Den nun aufgegangenen Teig noch einmal durchwirken und ca.1,5 cm dick ausrollen.

Schritt9

Mit einem Ring oder Kaffeetasse, runde Plätzchen ausstechen und zu Kugeln rollen. (ca. 3 - 4 cm im Durchmesser)

Schritt10

Eng an eng mit kleinem Abstand in eine gebutterte Auflaufform setzen. Alles wiederum weitere 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt11

Mit einem Gemisch aus Milch, Butter und Vanille Zucker

Schritt12

unter gießen (ca. ¼ l) und für weitere 20 min. in den auf 160 - 170° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Oberhalb appetitlich braun werden lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu reicht man ergänzend z. B:

Schritt15

Vanillesoße, Vanilleeis, Sauerkirschkompott, Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumenkompott etc.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** fleischlos, klassisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayerischer-dampfnudelteig/>