



Bayerische Dampfnudeln

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die kulinarische Legende, überraschend einfach gemacht

Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 1 Würfel Hefe (42 g) oder 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 Tl Zucker
- 1 ½ TL Salz
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 ganzes Ei
- 50 g Butter

Zubereitungsart

Schritt1

In das Mehl eine kleine Mulde drücken, den Zucker, das Salz und die Hefe hineinbröckeln.

Schritt2

4 El warme Milch darüber geben und mit etwas Mehl zu einem kleinen Vorteig vermengen.

Schritt3

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 25 min. gehen lassen, bis kleine Blasen zu sehen sind.

Schritt4

Nunmehr die restliche Milch und das Ei zufügen und intensiv 5 min. durchkneten.

Schritt5

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionieren, etwa 8 kleine Kugeln formen.

Schritt6

Weitere 40-45 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt7

In einem ausreichend großen Topf, mit gut schließendem Deckel, 500 ml Wasser mit der Butter erhitzen.

Schritt8

Die Teigkugeln hinein legen; bei ganz niedriger Hitze leise 20 min. köcheln lassen, keinesfalls den Deckel lüften.

Schritt9

Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln unten eine Kruste bekommen haben, hört man es knistern.

Schritt10

Dann sind sie fertig, rund und luftig, und nicht klein und fest .

Schritt11

Dazu die echte, Gekonntgekocht/ Dessertsoßen/ Vanillesauce reichen, heiß oder kalt genießen.

Rezeptart: Bayerisch, Vegetarisch **Tags:** bodenständig, fleischlos, Mehlspeisen, überraschend einfach gemacht, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrische-dampfnudeln/>