



Dampfnudeln

Zutaten:

500	g	Mehl
150	g	Butter
2		Eier
1/8	l	Milch lauwarm (bis zu 1/4 l)
5	g	Salz
2	El	Zucker
1	Ta	Milch
20	g	Hefe

Zubereitung :

Aus dem Mehl, 100 g Butter, Eiern, lauwarmer Milch, Salz, Zucker und aufgelöster Hefe einen Teig rühren und so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort gut gehen lassen, dann etwa 1/2 cm dick auswellen, mit einem Glas Küchlein ausstechen und diese nochmals auf einem gemehlten Brett gehen lassen.

In einer eisernen Kasserolle nun eine Tasse Milch und 50 g Butter sowie 1 El Zucker und eine Prise Salz geben und das Ganze zum kochen bringen. Dann die Nudeln dicht an dicht einsetzen. Die Kasserolle mit einem Deckel verschließen und in die vorgeheizte Röhre stellen. Bei 220°C etwa 30 Min. backen lassen.

Den Deckel mit Bedacht, jedoch schnell abnehmen. Die Nudeln sofort herausnehmen und auftragen.

Dazu isst man Dörrobst

250	g	Dörrobst
80	g	Zucker
1/2	l	Wasser
1/2	St	Zimt

etwas Zitronenschale

Das Obst sehr sauber waschen, mit kaltem Wasser einweichen, am andern Tag Zucker, Zimt und Zitronenschale zufügen und weichkochen; je nach Geschmack kann man den Saft mit etwas Stärkemehl eindicken.