Dampfnudeln

Bereite für deine Gruppe Dampfnudeln zu.

**Hole dafür zuerst:**

**Zutaten:**

* 300 g Weiss- oder Zopfmehl
* Salz
* Zucker
* 40 g Butter
* 1/3 Würfel Hefe
* ½ dl Milch
* 1 Ei

**Geräte:**

* Grosse Chromstahlschüssel
* Deckel
* Esslöffel
* Kaffeelöffel
* Gabel
* Kleiner Massbecher
* Teighörnli
* Rüstmesser

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Arbeitsschritte Teig:**

|  |  |
| --- | --- |
| 300 g Mehl in Chromstahlschüssel geben  ½ KL Salz  2 EL Zucker beifügen  40 g Butter zugeben, zerkleinern, verrühren  1/3 Würfel Hefe  ½ dl Milch Hefe mit Gabel in auflösen  1 Ei zu Hefe beifügen, verrühren            Mulde im Mehl bilden  Mehl mit der Flüssigkeit von   der Mitte aus anrühren    Teig gut kneten, bis er glatt   und geschmeidig ist und der   Schnitt Blasen aufweist    **Zugedeckt** im Ofen bei **50° C**   **Ober-und Unterhitze**  um das Doppelte aufgehen  lassen  **Guss vorbereiten** | C:\Users\Loreta\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\VKZG5NUI\DSC_0119[1].JPG |
| C:\Users\Loreta\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\DSC_0156.jpgC:\Users\Loreta\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\HAXO8P8B\DSC_0125[1].JPG |
| C:\Users\Loreta\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\DSC_0129.jpg    C:\Users\Loreta\Desktop\Neuer Ordner\DSC_0139.JPG  C:\Users\Loreta\Desktop\Neuer Ordner\DSC_0144.JPG  C:\Users\Loreta\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\MT40S6HJ\DSC_0131[1].JPGC:\Users\Loreta\Desktop\Neuer Ordner\DSC_0143.JPG |

**Guss für Dampfnudeln**

**Hole dafür zuerst:**

**Zutaten:**

* 2 dl Milch
* Zucker
* 40 g Butter

**Geräte:**

* Chromstahlpfanne
* Massbecher
* Kochlöffel
* Esslöffel
* Gratinform

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Arbeitsschritte:**

|  |
| --- |
| 2 dl Milch  3 EL Zucker  40 g Butter erwärmen    Die Hälfte in die Gratinform geben      Aus dem Teig gleichmässige Kugeln formen, nebeneinander in Gratinform setzen  **Tipp:** Zuerst eine Wurst aus dem Teig. Schneide ihn dann in gleichgrosse Teile, damit du gleichmässige Kugeln daraus formen kannst.    **Backen**  In kalten Ofen schieben untere Ofenhälfte **Heissluft 180°C 30 min backen**  **Tipp:** Wenn du kleinere Kugeln formst, sind die Dampfnudeln  Schneller fertig.  **10 min** vor Ende der Backzeit einzelne Stücke mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen  Restlichen Guss darüber giessen  Fertig backen  In Form servieren |
|
|

