

DAMPFNUDELN (HEFEKLÖßE)

7 Portionen

Zutaten:

500	gr	Mehl
50	gr	Zucker
30	gr	Hefe
¼	l	Milch
2-3	Stck	Eier
		Zitronenschale
		Salz

zum Dämpfen:

¼	l	Milch
40	gr	Butter
30	gr	Zucker

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 2 TL Zucker, etwas lauwarmer Milch, ein wenig beigemischtem Mehl zu einem Vorteig anrühren. Die Schüssel abdecken und alles an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
- Danach Eier, Salz, Zucker, Zitronenschale und Butter in Flöckchen hinzufügen. Alles kräftig durchkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nun den Teig so lange kräftig schlagen bis er Blasen wirft.
- Den Teig zu einer Rolle formen und in 14 Teile schneiden, daraus glatte Bällchen formen und diese auf einem bemehlten Backbrett an einer warmen Stelle etwa 30 Minuten gehen lassen.
- In eine tiefe Pfanne oder großen Topf die Hälfte der Milch mit 20 g Butter, Salz und 25 g Zucker geben, aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen und 7 der aufgegangenen Bällchen hineinsetzen. Deckel schließen, bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Nudeln bei schwacher Hitze etwa 20 - 30 Minuten dämpfen lassen. Dabei den Topf nicht öffnen, er muss fest und dicht verschlossen bleiben.
- Die restlichen 7 Bällchen ebenso dämpfen.

Guten Appetit!