



# Dampfnudle

## TEIG

250	g	Mehl	
1/2	KL	Salz	
2	EL	Zucker	
40	g	weiche Butter	
15	g	Hefe	
1		Ei	

## GUSS

2	dl	Milch	
3	EL	Zucker	Alles erwärmen und die Hälfte in eine Gratin-
80	g	Butter	form geben.

Mehl, Zucker und Salz in eine grosse Teigschüssel geben. Die Butter kleinschneiden und beifügen. Die Hefe dazubröckeln.

Das Ei aufschlagen und zusammen mit der Milch in einem Litermass vermengen.

Nun die Flüssigkeit langsam unter Rühren dem Mehl zugeben und den Teig gut klopfen bis er glatt ist. An der Wärme oder bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Aus dem Teig gleich grosse Kugeln formen und nebeneinander in die Gratinform setzen. In den kalten Ofen schieben und den Ofen auf 220 ° einstellen. Nach ca. 20 min. die einzelnen Kugeln mit Gabeln auseinander ziehen und den restlichen Guss darüber giessen. Nochmals ca. 10-20 min. fertig backen. Warm geniessen, am besten mit einer hausgemachten Vanillesauce.

En Guete!

Hofladen Dinhard, Andrea & Heinz Zürcher  
[www.hofladendinhard.ch](http://www.hofladendinhard.ch)

Tipp: Dazu passen eingemachte Zwetschgen, Chriesi, Birnen oder Äpfel.