

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Weizenmehl
20 g	Germ
1 Stk.	Ei
250 ml	Milch
70 g	Butter
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Butterschmalz
80 g	gemahlener Mohn
40 g	Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Übrig gebliebene Dampfnudel können am nächsten Tag für das Frühstück in Butter geröstet und mit Zimtzucker serviert werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Dampfnudeln mit Mohn und Zucker

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen festeren Germteig bereiten und zum Aufgehen in die Wärme stellen.
- Wenn der Teig gut aufgegangen ist nochmals zu einer Teigkugel zusammenkneten und auf ein Küchentuch legen und zudecken. Nochmals aufgehen lassen.
- Tuch oben zusammenbinden und den Teig mit dem Tuch in einen größeren Kochtopf mit Siebeinsatz setzen und mit wenig Wasser übe Dampf 45 Minuten garen.
- Tuch aufknüpfen und den fertigen Dampfnudel oben mit 2 Gabeln sofort aufreißen, damit der Dampfnudel in Form bleibt.
- Dampfnudel in Stücke schneiden etwas Butterschmalz übergossen und mit Mohn und Zucker bestreut servieren.