

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 Zimtucker serviert werden.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Dampfnudeln mit Mohn und Zucker



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.



SEMINAR
BAUER
INNEN