

Dampfnudeln

Zutaten:

350 g Mehl
1 Pkg. Trockenhefe
50 g Zucker
180 ml lauwarme Milch
40 g flüssige Butter
1 Ei (M)
1 Prise Salz

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Große Rührschüssel, MicroGourmet

1. Mehl in die Rührschüssel sieben und mit Hefe, Zucker und Salz mischen.
2. Milch, Butter und Ei hinzufügen.
3. So lange zu einem Teig verkneten, bis sich der Teig ablöst.
4. Teig an einem warmen Ort geschlossenem und entlüftet gehen lassen, bis der Deckel von selbst aufploppt.
5. Aus dem Teig 5 bis 6 gleich große Klöße formen.
6. Dämpfaufsatz leicht fetten und die Klöße hineingeben.
7. Nochmals etwas gehen lassen.
8. Den Wasserbehälter des MicroGourmet mit 400 ml Wasser füllen.
9. Bei 800 Watt 20 Minuten in die Mikrowelle geben.
10. Mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Dazu passt: Butter, Vanillesoße, Mohn, Pflaumen, heiße Kirschen

Tipps:

- Die Klöße können auch mit Pflaumen Äpfeln oder Kirschen gefüllt werden.