

Rosi Mittermaier: Dampfnudeln

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/rosi-mittermaier-dampfnudeln

Zutaten:

- 500g Mehl
- 125-250ml lauwarme Milch
- 1 Päckchen Hefe
- 20g Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 20g Margarine
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- 1 EL Margarine
- 1 EL Pflanzenfett

Zubereitung:

Für das Hefeteigerl die lauwarme Milch mit Zucker und Hefe verrühren, dann 15 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. An den Mehrlrand Salz, 20g Margarine und die Eier geben. Den Hefeteig in die Mitte füllen. Alles zu einem Teig verrühren und kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Dann an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig mit einem Eßlöffel runde Klöße/Nudeln abstechen und auf ein Brett legen. Mit einem Tuch abdecken und wieder eine Weile gehen lassen.

Butter, Margarine und Pflanzenfett in einen schweren Topf mit dicht schließendem Deckel geben. Soviel Wasser dazu gießen, dass der Boden bedeckt ist. Die Nudeln hineinlegen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze garen, dabei *den Deckel aber nicht öffnen, da sie sonst zusammenfallen!*

Rezept: Rosi Mittermaier

Quelle: alfredissimo! 15.12.1995