



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Dampfnudeln – aus Grossmutter's Schatztruhe

Zutaten (4 Pers.)

375 g	Mehl
20 g	Hefe
1 Tasse	Milch
50 g	Butter
60 g	Zucker
2	Eier
½ TL	Salz

Zubereiten

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit wenig Milch anrühren. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen, Pfanne vom Feuer nehmen und die kalte Milch begeben. Eier, Zucker, Salz dazurühren und die angerührte Hefe begeben und gut vermischen. Diese Flüssigkeit in das Mehl rühren. Den Teig gut klopfen, bis er nicht mehr an der Schüssel klebt; zugedeckt ums Doppelte gehen lassen.

Guss

2 dl	Milch
50 g	Butter
60 g	Zucker

Butter flüssig machen, Milch und Zucker begeben. Die Hälfte des Gusses in eine eingefettete Auflaufform giessen. Aus dem Teig Kugeln formen und diese nebeneinander in die Form setzen. So lange aufgehen lassen, dass der Teig die Höhe der Form nicht ganz erreicht. In mittlerer Hitze hellbraun backen. Hierauf die Nudeln, den Vertiefungen folgend, mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen und mit dem Rest des Gusses übergiessen. Nochmals in den heissen Ofen geben, bis das Gebäck schön glänzt. Ganze Backzeit: 30 – 40 Minuten. In der Form servieren.

Dazu eine Vanillesauce servieren.