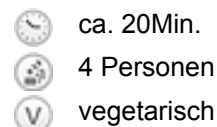


Zubereitung

Dampfnudeln



- 300 g **Mehl**
- 0.5 TL **Salz**
- 3 EL **Zucker**
- 0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- 50 g **Butter**, flüssig
- 1.5 dl **Milch**
- 1 **Ei**

- 3 dl **Milch**
- 50 g **Akazienhonig**
- 40 g **Butter**

- 1 EL **Mandelblättchen**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mit den Knehtaken des Handrührgeräts so lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Milch mit dem Honig und der Butter heiss werden lassen, sodass die Butter schmilzt. Die Hälfte davon in die vorbereitete Form giessen.

Formen: Teig in ca. 12 gleich grosse Stücke teilen, diese mit wenig Mehl zu Kugeln formen, in den Guss setzen, Mandelblättchen darüberstreuen.

Backen: ca. 25 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Nach ca. 15 Min. den restlichen Guss darübergiessen, fertig backen.

Form:

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Dazu passt:

Vanilleglace.

Tipp «Klimagaren»

Alle Flüssigkeit über die Dampfnudeln giessen. Dampfnudeln in den kalten Ofen schieben, ca. 25 Min. bei 180 Grad mit Klimagaren und 1 Dampfstoss (automatisch) backen.