

Dampfnudeln

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 45 min / Levage: env. 1¼ h
Cuisson: env. 30 min
Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

350 g de farine
½ c. c. de sel
3 c. c. soupe de sucre
½ cube de levure (env. 20 g), émietté



1. Mélanger dans un bol la farine et tous les ingrédients, y compris la levure.



40 g de beurre, mou, en morceaux
1½ dl de lait, tiède
1 œuf, battu



2. Ajouter le beurre, le lait et l'œuf, mélanger avec une spatule. Pétrir à la main en pâte molle et lisse.

Conseil: travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique comme du chewing-gum.

3. Laisser doubler de volume à température ambiante pendant env. 1 h à couvert.



Liaison
2½ dl de lait
50 g de sucre
40 g de beurre
1 c. c. de sucre vanillé



4. Bien mélanger le lait avec tous les autres ingrédients, chauffer. Réserver.



5. Façonnage: diviser la pâte en 16 parts égales, les façonner en boules, disposer dans le plat graissé et laisser lever env. 15 minutes.



Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Arroser les Dampfnudeln avec deux tiers de la liaison réservée, augmenter la température du four à 200°C, poursuivre la cuisson env. 15 minutes. Retirer le plat, arroser avec le reste de la liaison, servir aussitôt.

Servir avec: sauce vanille ou compote.

Par portion: lipides 23 g, protéines 16 g, glucides 89 g, 2619 kJ (626 kcal)



Variante:

faire tremper env. 1 h dans env. 1 dl de cidre doux 8 quartiers de pomme séchée partagés dans la largeur. Tourner les quartiers dans du sucre à la cannelle, enfoncer dans les boules de pâte, bien resserrer les bords. Pour la liaison, remplacer le lait et le sucre par du jus de pomme. Poser les boules, couture en bas, dans la liaison.



Couper les fruits secs avec des ciseaux

Les fruits secs sont durs et collants, et les enfants ont du mal à les couper en petits morceaux avec un couteau. C'est beaucoup plus facile pour eux avec des ciseaux, p. ex. pour les quartiers de pommes de la variante des Dampfnudeln.