

Caramelisierte Dampfnudeln

für eine ofenfeste Form von
ca. 2 Liter, Form einfetten

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.
Teig aufgehen lassen: ca. 1 Std.
Dampfnudeln aufgehen lassen: ca. 15 Min.
Backen: ca. 30 Min.

Hefeteig

300 g **Mehl**
½ Teelöffel **Salz**
3 Esslöffel **Zucker**
½ Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
40 g **Butter oder Margarine**, flüssig
1½ dl **Milch**
1 **Ei**

alles in einer Schüssel mischen

alles begeben, mit einer Holzgabel klopfen
oder mit den Knethaken des Handrühr-
gerätes so lange bearbeiten, bis der Teig
elastisch und glatt ist. Zugedeckt bei
Raumtemperatur ca. 1 Std. ums Doppelte
aufgehen lassen

Guss

75 g **Zucker**
2 Esslöffel **Wasser**
3 Tropfen **Zitronensaft**

alles in weiter Chromstahlpfanne ohne
Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter
gelegentlichem Hin- und Herbewegen
der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner
Caramel entsteht, Pfanne von der Platte
ziehen, leicht abkühlen

2½ dl **Milch**, heiss

dazugießen, zugedeckt weiterköcheln, bis
sich der Zucker aufgelöst hat

40 g **Butter oder Margarine**
1 Esslöffel **Zucker**

begeben, Butter oder Margarine flüssig
werden lassen, die Hälfte in die vorbereitete
Form giessen

Formen: Teig in ca. 30 gleich grosse Stücke teilen, diese zu Kugeln formen,
in den Guss setzen, ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Restlichen Guss über die Dampfnudeln giessen, Hitze auf 200 Grad
erhöhen, ca. 15 Min. weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 30 Min.

evtl. **Puderzucker**

zum Bestäuben

