

Salzige Dampfnudeln

Zutaten

(ergibt ca. 14 Stück)

400 g Dinkelmehl Typ 630

4 g Hefe

7 g Ahornsirup

2 Eier

1 Prise Salz

50 g Butter

185 ml Milch

Außerdem

Mehl zum Formen

Butterschmalz für die Pfanne

Salz für die Pfanne

Wasser für die Pfanne



Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen.
2. Teig in eine geölte Schüssel geben, ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 2 Stunden temperieren lassen. Auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, ca. 14 gleichgroße Stücke abstechen und zu Kugel formen. Mit Abstand auf ein Holzbrett setzen und nochmals ca. 1/2 Stunde abgedeckt gehen lassen.
4. Nun das Fett in der beschichteten Pfanne erhitzen, etwas Salz in der Pfanne verteilen und 4 Dampfnudeln hineinsetzen. Nicht zu eng, da sie noch aufgehen.
5. 1/8 l Wasser seitlich oder in die Mitte der Pfanne gießen (nicht auf die Nudeln) und den Deckel drauflegen. Wenn sich der Deckel mit Dampf gefüllt hat, Hitze auf 2/3 reduzieren.
6. Die Dampfnudeln sind fertig, wenn es anfängt, in der Pfanne zu knistern, also das Wasser verdampft ist. Nun noch kurz warten, dann den Deckel vorsichtig runternehmen. Aufpassen, dass keine Wassertropfen auf die Dampfnudeln fallen.
7. Ihr könnt sie jetzt schon so essen. Bei uns werden sie aber auf beiden Seiten angebraten, also nochmal etwas Fett in die Pfanne geben und wenden. Achtung, die zweite Seite wird sehr schnell knusprig. Die fertigen Dampfnudeln aus der Pfanne nehmen und mit einem Küchentuch das Fett abreiben.