

# Dampfnudeln

Weitere tolle Rezepte auf [www.rezeptix.com](http://www.rezeptix.com)

Portionen: 5  
Kategorie: Hauptgerichte Gemüse  
Autorin: Esther S.

## ZUTATEN

### Teig

- 200 ml Milch
- 20 g Zucker
- 0,5 TL Salz
- 2 Stück Eier
- 40 g Butter
- 540 g Mehl
- 1 Würfel Hefe, frisch

## ZUBEREITUNG

### Zubereitungsschritte

- Milch, Zucker, Salz, Eier und Butter  
*2 min | 60° | Stufe 2*
- Mehl und Hefe zugeben  
*02:30 min | Teigstufe*
- Im Mixtopf ca. 20 Minuten gehen lassen  
*20 min*
- kurz auf Knetstufe durchkneten  
*20 sek | Teigstufe*
- Teig aus dem Mixtopf nehmen.  
Zu einem Strang formen und ca. 12 Dampfnudeln abstechen  
auf ein mit Mehl bestreutes Backblech legen  
mit einem Tuch abdecken  
wieder ca. 20 Minuten gehen lassen.  
*20 min*
- 500 g Wasser in den Mixtopf geben und 25 min / Varoma / Stufe 1  
garen.  
*20 min | Varoma | Stufe 1*