

# Rezept Dampfnudeln mit Vanillesauce

---

## Zutaten Teig:

- 200g Mehl
- 10g Hefe
- ¼ kML Salz (3g)
- 1dl lauwarme Milch
- 30g flüssige, lauwarme Butter
- 1 zerklopftes Ei
- 30g Zucker

**Zubereiten nach Grundrezept Hefeteig**

(Teig sehr gut klopfen)

## Guss:

- 1dl Milch
- 30g Zucker
- 30g flüssige Butter oder 1dl Rahm

**Zusammen verrühren**

Wir giessen die Hälfte des Gusses in eine ausgefettete Auflaufform (Ø 22 cm). Mit 2 Esslöffeln formen wir Klösse und legen sie nebeneinander in den Guss. Dann lassen wir die Dampfnudeln aufgehen und backen sie bei Mittelhitze 30-40 Minuten hellbraun.

Mit der Gabel ziehen wir die Gebäckstücke auseinander und giessen die zweite Hälfte des Gusses darüber. Nun werden die Dampfnudeln nochmals kurz überbacken. Sie werden mit Kompott oder Vanillesauce serviert.