

## Dampfnudeln mit Salzkruste



**250 ml Milch**  
**50 g Butter**  
**50 g Zucker**  
**1 Prise Salz**

in einem kleinen Topf auf lauwarmer Temperatur erwärmen (**nicht heiss – Hefe darf es nur lauwarm haben!**) bis die Butter zerlaufen ist. Den Topf von der Herdplatte nehmen und hineinbröckeln. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich die Hefebrocken aufgelöst haben.

**1 Würfel Hefe**

**500 g Mehl**

in eine Schüssel geben und die warme Milchmischung dazugeben. Alles gut mit den Knethaken einer Küchenmaschine/Handmixer verkneten und noch

**2 Eier**

dazugeben. So lange kneten, bis ein kompakter Teig entstanden ist, der sich schön vom Schüsselboden löst.

Den Teig mit einer dünnen Mehlschicht bedecken, ein Handtuch über die Schüssel legen und den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach dem Gehenlassen den Teig mit den Händen ordentlich durchkneten und 6 – 8 gleichgroße Knödel formen.

Einen gusseisernen Topf/tiefe Pfanne mit Glasdeckel bereitstellen, 200 ml Wasser hineinschütten (Wasser im Topf sollte ca. fingerbreit sein) und auf den Topfboden einen Teelöffel Salz kreisrund einstreuen. In die Mitte des Bodens 20 g Butter oder Margarine legen.

4 Knödel mit etwas Abstand in den Topf legen, die Herdplatte auf ganz heiß stellen und den Glasdeckel draufsetzen.

Wenn das Wasser im Topf kocht, die Herdplatte runterschalten (z. B. von 9 auf 6), die Zeit stoppen und die Dampfnudeln erst nach ca. 15 Min. – 20 Min. aus dem Topf holen. (Man hört wann sie fertig sind, wenn kein Wasser mehr im Topf ist bzw. man ein brutzelndes Geräusch hört).

Dann ganz schnell den Deckel vom Topf nehmen, ohne dass Wassertropfen auf die Dampfnudeln kommen. Mit einem Bratenwender vorsichtig die Dampfnudeln herausheben. Danach wieder Wasser, Salz und Butter in den Topf und die restlichen Dampfnudeln garen.