

## Dampfnudeln mit Vanillesauce

(ca. 8-10 Stück, für 4 Personen)

Zutaten: Teig	300 g Mehl
	$\frac{1}{2}$ EL Salz
	2 EL Zucker
	40 g weiche Butter
	1 dl Milch
	$\frac{1}{2}$ Hefewürfel
	1 Ei
Guss:	2dl Milch
	3 EL Zucker
	40 g Zucker

### Zubereitung:

Das Mehl von der Vertiefung aus mit der Flüssigkeit anrühren. Den Teig gut kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Mit einem feuchten Tuch zudecken und an der Wärme (nicht über 45°C) um das Doppelte aufgehen lassen.

Für den Guss alle Zutaten in eine Pfanne geben und zusammen erwärmen. Die Hälfte vom Guss in eine Auflaufform geben. Aus dem aufgegangenen Teig 8 bis 10 gleichmässig grosse Kugeln formen und in die Auflaufform legen. Die Dampfnudeln in die Mitte des kalten Backofens schieben. Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze aufheizen und die Nudeln anschliessend 30 Minuten backen. Das Gebäck herausnehmen und mit zwei Gabeln die einzelnen Gebäckstücke voneinander trennen. Den restlichen Guss darüber giessen und 10 Minuten fertig backen.

Dazu passt: Vanillesauce oder Apfelkompott