

# Dampfnudeln

500 g Mehl, 40 g Hefe, 250 ml Milch, lauwarme  
100 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eigelb  
Zucker oder Salz

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde machen. Darin die Hefe, Milch und etwas Mehl verrühren. Ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben. Mit einem Trinkglas die Dampfnudeln ausstechen. Auf einem Backblech (mit Backpapier ausgelegt) ca. 20 Minuten gehen lassen.

Fett in eine hohe Pfanne geben und Salz (oder Zucker) auf den Boden streuen. Bei den süßen Dampfnudeln (mit Zucker) 5 EL Milch in die Pfanne geben, bei den salzigen Dampfnudeln 5 EL Wasser in die Pfanne geben. Dampfnudeln hineinsetzen und dann sofort den Deckel schließen. Nach 20 Minuten Deckel öffnen (nicht vorher!!!) und Dampfnudeln herausnehmen.

Dazu schmeckt am besten Vanillesoße oder ein deftiger Eintopf.