

Omas Dampfnudel Rezept für 8 Dampfnudeln:

Zutaten:

500gr Mehl

80gr Zucker

1 Ei

80-100ml Öl

1/4 l Milch warm

1 Hefe (Würfel oder trocken)

Alles zu einem Teig anrühren (Wenn ein Brotbackautomat vorhanden ist Prog Kneten)

1 cm Fett (von der Stange)

1 cm Butter (aus der Packung)

Fett und Butter in der Pfanne erhitzen

ca 220 ml heißes Wasser mit in die Pfanne geben

1 Priesse Salz hinzugeben

vier Dampfnudeln in die Pfanne geben und 5 min auf 100% anbraten,
danach 15 min auf 50-60% weitergaren

Passt sehr gut zur Kartoffelsuppe