

Dampfnudel-Rezept (für 15 bis 20 Dampfnudeln)

500g Mehl in eine Schüssel wiegen, die für die Teigzubereitung geeignet ist

200 – 300ml Milch

1 Hefewürfel

1 Ei

1 Eigelb

1 El Butter

6-8 Ecken Palmin

Etwas Salz, Zucker und Wasser

Der zerbröselte Hefewürfel wird in 200ml warmer Milch zusammen mit einem halben Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel aufgelöst (bis die Hefe aufsteigt). 1 Teelöffel Salz kommt zur Schüssel mit dem Mehl, bevor wir die Hefemilch hinzuschütten. Laut Oma sollen Salz und Hefe nicht zusammenkommen, da sie sich stören. Also das Salz eher an den Rand streuen. Ebenso fügen wir das verquirlte Ei und Eigelb sowie einen Esslöffel Butter in die Mitte des Mehls hinzu. Nun werden die Zutaten mit einem Kochlöffel vermengt. Hierfür sollte man sich Zeit nehmen, da Hefe nicht zu fest geknetet werden darf (damit der Teig später gehen kann). Ich habe den Fehler gemacht und gleich richtig mit den Händen zugemengt, wodurch der Teig leider sehr fest wurde (im Vergleich zu dem meiner Oma, die zeitgleich mit mir geduldig den Kochlöffel schwang). Bei Bedarf etwas Milch hinzufügen.

Dann muss der Teig gehen. Laaange gehen. Das kann gut eineinhalb Stunden dauern, bis er genug gegangen ist.

Auf dem Backbrett werden aus dem Teiglaib etwa 1,5cm breite Scheiben geschnitten. Die werden halbiert oder gedrittelt und zu kleinen Kugeln geformt. Der Teig darf nicht zu festgedrückt werden, damit er schön fluffig bleibt.

In einer hohen Pfanne werden 3 Würfel Palmin bei hoher (nicht höchster) Temperatur geschmolzen. Sobald das passiert ist, können 6-8 Teiglinge in die Pfanne gelegt werden. Dann fügen wir etwa 150ml Wasser hinzu (schnell, da es spritzt) und verteilen 1 guten Teelöffel Salz über den Teiglingen bevor wir zügig den Deckel draufsetzen.

Nun spritzelt und spritzelt es im Topf etwa 4-5 Minuten. Die Dampfnudeln gehen auf, der Boden wird knusprig. Wenn das Wasser weg ist und auch das Spritzen aufhört, sind die Nudeln so gut wie fertig. Bevor sie anbrennen, öffnen wir den Deckel und drehen sie um, so dass sie auch noch ein bisschen kruschdelig von der anderen Seite werden. Dann setzen wir sie auf einen mit Küchenpapier bedeckten Teller.

Für die nächste Fuhre Dampfnudeln, fügen wir 1 Würfel Palmin in die Pfanne bevor wir die Teiglinge reinsetzen, Wasser hinzufügen, Salz verteilen und schnell wieder den Deckel draufsetzen.

Bei uns gibt es dazu Kartoffelsuppe (aus mehligem Kartoffeln und Zwiebeln mit süßem und scharfem Paprikapulver gewürzt).

Guten Appetit!