

Rezepte aus dem Hessenpark



Dampfnudeln

500 Gramm Mehl

20 Gramm Hefe

250 Milliliter Milch

100 Gramm Margarine

80 Gramm Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Zitronenschale von einer halben Zitrone

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Sofort nach dem Kneten formt man aus dem Teig 12 Bällchen und lässt sie auf einem bemehlten Backbrett gehen. In der Zwischenzeit in einen Bräter so viel Flüssigkeit (halb Milch, halb Wasser) gießen, dass der Boden bedeckt ist. Je nach Topfgröße sind das ein Viertel bis ein Achtel Liter Flüssigkeit. Dazu einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Zucker geben. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die Teigbällchen dicht zusammen hineinsetzen und den Deckel auf den Bräter legen. Die Dampfnudeln bei geringer Hitze weiter köcheln lassen. Während dieser Phase darf der Deckel auf keinen Fall abgenommen werden. Die Dampfnudeln sind fertig (das dauert zwischen 15 und 30 Minuten), wenn man keine Flüssigkeit mehr brodeln hört und es nach der inzwischen entstandenen Kruste duftet. Erst jetzt darf der Deckel abgenommen werden. Dazu passt eine Vanillesauce.