

## Dampfnudeln aus dem Ofen

### Zutaten für 4 Personen

#### *Für die „Nudeln“*

250g Mehl  
21 g Hefe  
1/8l Milch  
1 EL weiche Butter  
½ EL Zucker  
1 Pr Salz  
½ Pck. Vanillezucker

#### *Für die Milch*

1/8l Milch  
25g Butter  
25g Zucker

### Zubereitung

Aus den Zutaten (Mehl, Hefe, Milch, Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker) einen Hefeteig zubereiten. Wenn der Teig ein elastischer Kloß ist, mit Mehl bestäuben, abdecken, warm stellen und 20 Minuten gehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten, dann 4 Klöße daraus formen und diese nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. In einem backofenfesten Deckeltopf die Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Die Klöße nebeneinander in den Topf geben und zugedeckt ca. 20 Minuten im Backofen bei 175 °C garen. Den Deckel währenddessen nicht öffnen! Die Dampfnudeln mit flüssiger Butter begießen.

Ganz wichtig: Den Deckel währenddessen nicht öffnen!!!

Dazu passen heiße Kirschen oder Vanillesoße.