

# Lagerkochbuch.ch



## Dampfnudeln von liliFee

Mengen für 10 Personen

1. Zutaten bis und mit Eier miteinander vermischen und aufgehen lassen
2. Guss (untere drei Zutaten) zusammenmischen und die Hälfte davon in die Gratinform geben
3. Teig zu Kugeln formen und in Gratinform verteilen
4. Backen: 200°C, 30-40 min
5. 10 min vor Ende der Backzeit über die Dampfnudeln schütten

750 g Mehl	in Schüssel geben
1.25 TL Salz	beifügen
5.0 g Zucker	Esslöffel nid Gramm
100 g Butter	weiche Butter zugeben und zerkleinern
37.5 g Hefe	in Milch auflösen
2.5 dl Milch	zugeben
2.5 Stück Eier	zugeben
5.0 dl Milch	in Schüssel
7.5 g Zucker	Esslöffel nid Gramm
100 g Butter	mit Milch und Zucker vermischen