

Dampfnudeln von lilifee

Mengen für 20 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

1.5 kg Mehl	in Schüssel geben
2.5 TL Salz	beifügen
10 g Zucker	Esslöffel nid Gramm
200 g Butter	weiche Butter zugeben und zerkleinern
75 g Hefe	in Milch auflösen
5.0 dl Milch	zugeben
5.0 Stück Eier	zugeben
1.0 Liter Milch	in Schüssel
15 g Zucker	Esslöffel nid Gramm
200 g Butter	mit Milch und Zucker vermischen