

Dampfnudeln mit Konfi

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

750 g Weismehl	
1.25 TL Salz	
75 g Zucker	
50 g Hefe	zerbröckeln, alles in einer Schüssel mischen
2.5 Stück Eier	dazugeben
100 g Butter	schmelzen
3.75 dl Milch	Butter zu Milch geben, wenn genug ausgekühlt zum Rest begeben, zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 h aufs Doppelte aufgehen lassen.
100 g Butter	schmelzen
6.25 dl Milch	zur Butter geben
25 g Zucker	zugeben. Die Hälfte dieses Gusses in eine Auflaufform geben.
230 g Aprikosenkonfi	Teig in Stücke schneiden (ca. 2 pro Wolf, und 3-4 pro Leiter). Jede Kugel zu einem Rechteck flachdrücken. In die Mitte mit dem Löffel etwas Aprikosenkonfi geben. Dann von unten nach oben 1/3 herauffalten, dann von oben nach unten 1/3 herunterfalten, dann von der Seite her einrollen. Die so geformten Dampfnudeln in die Auflaufform mit dem Guss stellen.

Backen: 15 min in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgewärmten Ofens, dann den restlichen Guss darüber leeren, Hitze auf 200 °C erhöhen und ca. 15 Min weiterbacken.