



Altbayerische Schmankerlküche

Waldkirchner Dampfnudeln

Zutaten: 500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 1 Prise Salz, 30 g Hefe, 90 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Essl. Vanilinzucker. – Zum Garen: 70 g Schmalz, 1 Essl. Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch

Zubereitung: Hefeteig herstellen, davon mit einem Esslöffel Nudeln abstechen, formen und auf einem bemehlten Nudelbrett zugedeckt gehen lassen. In einem flachen Topf, der gut verschlossen werden kann, Butter und Zucker zerlaufen lassen, Milch dazu geben und erwärmen. Sind die Nudeln aufgegangen, so werden sie rasch in die lauwarme Flüssigkeit gesetzt. Deckel aufsetzen und dafür sorgen, dass dieser dicht schließt. Bei langsam steigender Hitze zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 30 Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und sich am Topfboden allmählich eine Kruste bildet. Dabei darf der Deckel nicht abgenommen werden. Man hört es, wenn sich die Kruste bildet, die Nudeln krachen dann. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und noch zwei Minuten stehen lassen, bevor man den Deckel abnimmt. Mit der Backschaufel werden die Dampfnudeln herausgenommen und mit Kompott angerichtet.

(Das Rezept wurde aus dem Koch- und Backbuch „Brennsuppen und Erdäpfel“ entnommen, ISBN: 978-3-89682-201-7, Preis: 19,90 Euro, SüdOst Verlag, Regenstauf)