

## Vollkorn - Dampfnudeln

Kategorien: Kuchen, Küche, Dessert, Hefeteig, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

350	ml	Milch
30	Gramm	Hefe
50	Gramm	Butter
60	Gramm	Honig
1		PriseZimt
1		Ei
550	Gramm	Weizen; fein gemahlen

### Anleitung:

200 ml Milch (fuer 4 Portionen) erwaermen und die Hefe darin auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem Ei und dem Zimt schaumig rühren. Den Weizen und die Hefemilch abwechselnd unterrühren. Den Teig ca. 10 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit mit der Kuechenmaschine kneten. Zudecken und bei Zimmertemperatur ungefaehr auf das Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1 Stunde) Danach nochmals kurz durchkneten und 16 gleichgrosse glatte Kugeln formen. Nebeneinander in eine grosse gefettete Auflaufform setzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die restliche Milch leicht erwaermen und ueber die Dampfnudeln giessen. Noch etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Dampfnudeln mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und auf der untersten Leiste ca. 40 Minuten backen, bis sie hellgelb sind und die Milch aufgesogen ist. Dazu schmeckt Apfeloder Zwetschgenkompott sehr gut.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Ruhezeit f.d.Teig: 1 Stunde

Backzeit: 40 Minuten