

Dampfnudeln nach eigenem Rezept

(ausreichend für einen vollen **Universalbräter**)

Zutaten:

- 750 gr. Mehl
- 300 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz

Aus dem Teig können ca. 15 bis 16 Dampfnudeln geformt werden.

Zubereitung:

Universalbräter auf Stufe 5 stellen. 1 Tasse Öl, ¼ Liter Wasser und 2 Teelöffel Salz einstreuen. Alles zum Sieden bringen, die Dampfnudeln einsetzen und dann den Deckel auflegen.

Auf Stufe 3 zurückdrehen und das Ganze 15 - 20 Minuten lang – je nach Bräunung – kochen lassen. Gegebenenfalls noch auf die andere Seite drehen.

Wenn das Licht am Regler ausgeht, brauchen Sie nicht nachregeln. Der **Universalbräter** hat genug Hitze und wird gegebenenfalls ein- und ausschalten.

Tipp:

Den Glasdeckel vor dem Abnehmen erst nach oben heben, damit der Dampf heraus kann, und dann waagrecht abheben.

