

Dampfnudeln nach eigenem Rezept

(ausreichend für einen vollen **Schlemmerbräter**)

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Öl
- ½ Teelöffel Salz

Aus dem Teig können ca. 12 Dampfnudeln geformt werden.

Zubereitung:

Schlemmerbräter auf Stufe 5 stellen. ½ Tasse Öl, 150 ml Wasser und 1 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 können Sie die Dampfnudeln noch auf die andere Seite drehen, falls Sie diese beidseitig gebacken haben möchten.

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

Nach ca. 20 Minuten sind Ihre Dampfnudeln fertig.

Tipp:

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

