

Dampfnudeln nach eigenem Rezept

- ausreichend für einen vollen **Universalbräter** -

Zutaten für den Teig:

- 750 gr. Mehl
- 450 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 2 stellen. Eine $\frac{3}{4}$ Tasse Öl, 150 ml Wasser und 2 Teelöffel Salz einstreuen. Alles zum Sieden bringen, die Dampfnudeln einsetzen und dann den Deckel auflegen.

Auf Stufe 1-2 bleiben und das Ganze 15 - 20 Minuten lang - je nach Bräunung der Kruse - kochen lassen. Gegebenenfalls noch wenden um zwei Krusten zu erhalten.

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

Tipp:

Den Glasdeckel vor dem Abnehmen erst gerade nach oben heben, damit der Dampf abweichen kann. Anschließend den Deckel waagrecht abnehmen.

