

Dampfnudeln nach eigenem Rezept

- ausreichend für einen vollen **Schlemmerbräter** -

Zutaten für den Teig:

- 500 gr. Mehl
- 300 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Öl
- ½ Teelöffel Salz

Aus dem Teig können ca. 9 bis 12 Dampfnudeln geformt werden.

Zubereitung:

Schlemmerbräter auf Stufe 2 stellen. ½ Tasse Öl, 100 ml Wasser und 1 Teelöffel Salz einstreuen. Alles zum Sieden bringen, die Dampfnudeln einsetzen und dann den Deckel auflegen.

Auf Stufe 2 bleiben und das Ganze 15 - 20 Minuten lang – je nach Bräunung der Kruste – kochen lassen. Gegebenenfalls wenden, um beidseitig eine Kruste zu erhalten.

Wenn das Licht am Regler ausgeht, brauchen Sie nicht nachregeln. Der *Schlemmerbräter* 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.

