



## Benötigte Zutaten

### Für den Teig:

250 ml warme Premium Alpenmilch

100 g Premium Teebutter

500 g Mehl

60 g Zucker

Prise Salz

1/2 Würfel frische Germ

2 Eigelb

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### Zum Ausbacken:

300 ml Premium Alpenmilch

50 g Premium Teebutter

1/2 TL Salz

1 EL Zucker

### Optional:

Vanillesauce, Mohn-Zucker oder Marmelade nach Wahl

## Dampfnudeln

Ende Jänner ist genau der richtige Zeitpunkt für selbstgemachte Dampfnudeln, meint unsere ORF-Fernsehgartenköchin Iris Köck. Ihr sind die süßen „Nudeln“ fast ein bisschen lieber als der klassische Germknödel, weil man besser variieren kann. Viel Freude beim Zubereiten und Genießen allen kleinen und großen Naschkatzen und -katern!

### Anleitung

- Alle Zutaten für den Teig auf Zimmertemperatur bringen.
- Milch und Butter in einem Topf erwärmen. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen, Germ dazugeben. Die Eigelbe und die lauwarme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und mindestens fünf Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig ca. eine Stunde ruhen lassen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in fünf Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel schleifen und zugedeckt wieder 30 Minuten lang ruhen lassen.
- Milch, Butter, Salz und Zucker in einer beschichteten Pfanne oder in einem breiten Topf mit Deckel zum Kochen bringen.
- Die aufgegangenen Teiglinge vorsichtig hineinsetzen. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten dämpfen. Währenddessen den Deckel niemals öffnen, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.
- Nach dem Dämpfen den Topf mit geschlossenem Deckel fünf Minuten stehen lassen.
- Anschließend die Dampfnudeln mit Vanillesauce, Mohn-Zucker oder Marmelade nach Wahl servieren.





Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten