

Dampfnudeln

Zutaten

500g Mehl
40g Hefe
¼ Milch
1 Prise Salz
50g Zucker
1-2 Eier
½ L Milch
50g Butterschmalz
500g Apfelschnitze
3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Zucker mit der lauwarmen Milch verrühren. Hefe hinein bröseln. Etwas Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. In die Vertiefung die Hefemilch hinein gießen und 20 Minuten zugedeckt an einen warmen Ort stellen. Den gegangenen Vorteig mit den restlichen Mehl, den Salz und den Eiern vermengen. Den Teig solange abschlagen bis er Blasen wirft. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen in einen gut verschließbaren Topf ½ l Milch mit dem Butterschmalz, den Apfelschnitzen und dem Honig erwärmen.

Aus den Hefeteig eiergroße Stücke abstechen und nebeneinander auf die Apfelschnitze setzen. Bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten garen lassen.

Während der Garzeit darf der Deckel nicht abgenommen werden!

Dampfnudeln (sorte de petits pains au lait)

Ingrédients:

500g farine
40g levure de boulanger
¼ lait
1 pincée de sel
50g sucre
1-2 œufs
½ L de lait
50g beurre fondu refroidi
500g copeaux de pommes
3 cuillères à soupe miel

Préparation

Mélanger le sucre dans le ¼ l de lait. Emietter la levure et l'ajouter. Mettre un peu de farine tamisée dans un saladier faire un creux. Y verser le mélange lait /levure et laisser reposer recouvert dans un endroit chaud. Quand la pâte est levée, ajouter le reste de farine, le sel et les œufs et battre le tout jusqu'à ce que la pâte forme des bulles. De nouveau laisser reposer 20 minutes.

Pendant ce temps faire chauffer ½ l de lait avec le beurre fondu et refroidi, les pommes et le miel dans une casserole.

A l'aide d'une cuillère portionner la pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf et déposer les l'un à côté de l'autre sur les copeaux de pommes.

A feu doux laisser mijoter 20 minutes environ avec un couvercle.

Pendant ce temps surtout ne pas enlever le couvercle!!