# Dampfnudeln

Ein Grund-Rezept, welches mit dem Tupper Micro-CombiGourmet, perfekt in der Mikrowelle funktioniert.
Einfach nur perfekt.

**Zutaten:** für 4-6 Portionen
350 gr. Mehl Type 405
50 gr. Zucker
1 Prise Salz
170 ml Milch lauwarm
40 gr. Butter flüssig
1 St. Ei

**Zubereitung:**
Mehl in eine Rührschüssel (3 Ltr.) sieben mit Hefe, Zucker Salz, Milch, Butter und Ei zu einen geschmeidigen Teig verkneten. Diesen Teig ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich eindeutig sehr vergrößert haben.
Den Teig in 5-6 gleich große teilen und zu Klöße formen. Diese in den leicht gefetteten Dampfaufsatz setzen und nochmals etwas gehen lassen.
Den Wasserbehälter mit 400 ml heißem Wasser füllen, Dampfaufsatz hinein setzen und den Deckel auflegen.
Die Dampfnudeln bei 800 Watt in der Mikrowelle ca. 20 Min. dämpfen. Nach einer Stehzeit von 5 Min. servieren.

**Tip:**
mit Vanillesoße und heißen Kirschen oder etwas zerl. brauner Butter und Mohn-Zucker als süße Variante ein Gedicht.

**Historie:**
17.1.2019

Kochen mit Tupperware Produkte
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/tupper:dampfnudeln?rev=1583854746**

Last update: **25.03.2022 18:16**