

Bio Dampfnudeln


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02859; MM02895; MM02927

Zutaten für 10 Personen:

Dampfnudeln

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Zucker	586054	20 g
	Mehl Type 405	1458	1.250 g
	H-Milch	3179	625 ml
Bio	Eier	530200	5 Stück
	Hefe frisch	706216	2,5 Stück

Vanillesauce und Rhabarberkompott

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Markenbutter	5012	75 g
	H-Milch	3179	300 g
	Zucker	586054	35 g
	Vanillesauce KB	MM02895	1.000 ml
	Rhabarber Vanille Kompott KB	MM02927	1.600 g

Zubereitung:

1. Zimmerwarme Milch und Eier vermischen.
2. Mehl durchsieben und Mulde hineindrücken. Zerkrümelte Hefe zugeben. Vorsichtig mit etwas Mehl vermischen.
3. An einem warmem Ort Vorteig ca. 15-30 min. zugedeckt gehen lassen.
4. Restliche Zutaten untermengen und erneut ca. 1/2 Std. ruhen lassen.
5. Teig in Rollen formen und gleichgroße Stücke abschneiden. Daraus Kugeln formen.
6. Flache GN Formen ausbuttern; Milch darin zum Kochen bringen. Zucker zugeben. Dampfnudeln in die Milch hineinlegen und mit Deckel gut verschließen. Ca. 20 min. bei niedriger Hitze dämpfen.

* Nur national verfügbare Artikel.