

Dampfnudeln mit Zwetschgen oder Aprikosen

Ein süßes Nachtessen mit überraschender Füllung. Wird nicht nur von Kindern geliebt. Dampfnudeln sind eine traditionelle Speise der süddeutschen Küche. Dort werden sie auch ungesüsst als Beilage zu Kartoffelsuppe serviert. Beliebt sind in der Pfalz auch Dampfnudeln mit Weinschaumsauce.



Hefeteig 300 g Mehl ½ KL Salz 2 EL Zucker	in einer Schüssel mischen
40 g weiche Butter	beifügen
15 g Hefe 1-1½dl warme Milch	Hefe in der Milch auflösen, zum Mehl geben
1 Ei, verquirlt	beifügen Mehl mit der Milch von der Mitte aus anrühren, Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen
Guss 2 dl Milch 3 EL Zucker 30 g Butter	Alles in eine kleine Pfanne geben, erwärmen (die Butter soll schmelzen, nicht kochen)
Zwetschgen vorbereiten 16 kleine Zwetschgen 120 g Mandel-Backmasse oder Marzipan	Waschen, zur Hälfte aufschneiden, Stein herausnehmen Zu 16 Kugeln formen und jede Zwetschge mit einer Kugel füllen
Dampfnudeln formen Den Teig in 16 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen. Kugeln flach drücken und um die Zwetschgen wickeln, gut verschliessen. Eine Gratinform mit Butter einfetten, Dampfnudeln in die Form geben, ⅔ des Gusses darüber giessen. 2-3 ELMandelblättchen oder Mandelstifte darüber streuen.	
Backen 200C° Untere Ofenhälfte 25 – 35 min	
10 min vor Ende der Backzeit die einzelnen Nudeln mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen und den restlichen Guss darüber leeren.	
Warm servieren. Dazu passt eine Vanillesauce oder Vanilleglace.	