

## Dampfnudeln

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

- 2 T Mehl
- 2 T lauwarme Sojamilch
- 1 EL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 EL Margarine
- 1 Rezept Vanillesauce (/rezepte/vanillesauce)

- Für die Hefeklöße das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte machen.
- 1/2 T Sojamilch zur Hälfte in die Mulde gießen, den Zucker und die zerbröckelte Hefe dazugießen.
- Langsam mit dem umliegenden Mehl verkneten, dabei knapp 1/2 T Sojamilch zugeben bis ein fester Hefeteig entstanden ist.
- Aus dem Teig 4 Kugeln formen und auf eine bemehlte Unterlage setzen, ca. 20 Minuten an einem warmen und zugfreien Ort gehen lassen.
- Danach in eine große Pfanne mit Deckel restliche Sojamilch und Margarine geben, erwärmen.
- Wenn die Sojamilch so warm ist, daß die Margarine sich aufgelöst hat, die Hefeklöße hineinsetzen (Deckel drauf!).
- Die Milch aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze noch ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen.
- Die fertigen Dampfnudeln auf zwei Teller setzen und die Vanillesoße darübergerben.



**Hinweis:** Als Hauptgericht für zwei, als Dessert für vier Personen.

**Dazu paßt:** außerdem noch frisches Obst oder Kompott.