


Ernährung und Versorgung	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	

Dampfnudeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	Mehl	<p>Milch und Butter in einen Topf geben und leicht erwärmen (Handwarm).</p> <p>Milch, Butter, Zucker, Salz, Mehl, Zitronenschale, zerbröselte Hefe und Ei in die Schüssel der Küchenmaschine geben.</p> <p>Alle Zutaten auf niedriger Stufe und dann auf höchster Stufe so lange kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und eine völlig gleichmäßige Beschaffenheit hat.</p> <p>Hefeteig lauwarm zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.</p>
½ TL	Salz	
70ml	Milch	
10g	Hefe	
40g	Butter	
25g	Zucker	
1	Ei	
	Zitronenschale	
2	Äpfel	<p>Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.</p> <p>Aus dem Hefeteig 6-7 kleine Nudeln abstechen, auf der Arbeitsfläche mit der Hand runden und zugedeckt gehen lassen.</p>
35g	Butter	<p>In einem gut schließendem, flachen Topf Butter zerlassen und die Apfelstücke zugeben. Etwas Salz und Zucker sowie Milch zugeben, gegangene Nudeln auf die Äpfel setzen und noch etwas gehen lassen. Dicht schließenden Deckel auflegen und bei gleichmäßiger Hitze zum Kochen bringen. Danach auf Stufe 4-5 zurückschalten und 30 Minuten köcheln lassen. Nach 30 Minuten auf Stufe 2 zurückschalten und nochmals 5 Minuten garziehen lassen.</p> <p>Deckel darf während des Garens nicht geöffnet werden!</p>
50ml	Milch	
	<u>Vanillesoße:</u>	
500ml	Milch	<p> pudding nach Packungsanleitung zubereiten und in einer Sauciere servieren.</p>
½ Pck.	Puddingpulver	