

## Dampfnudeln

---

500 g	Mehl
20 g	Hefe
275 ml	lauwarme Pflanzen-Milch
75 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
80 g	Margarine, zerlassen

- Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben. Hefe und 1 EL Zucker zugeben und mit einigen Löffeln lauwarmer Pflanzen-Milch zu einem weichem Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis der Vorteig aufgegangen ist (etwa 15 Minuten).
- Margarine in etwas lauwarmer Pflanzen-Milch schmelzen und mit dem restlichen Zucker in den Vorteig einrühren. Teig rühren bis er glatt und seidig glänzen ist und sich gut vom Schüsselboden löst. Mit einem Tuch bedeckt nochmal gehen lassen, bis er etwa das Doppelte seines Volumens erreicht hat.
- Teig zusammen drücken, mit dem Esslöffel kleine Nudeln abstechen, rund formen und nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmem Ort gehen lassen. **Ofen auf 180°C vorheizen.** Nudeln etwa **45 Minuten goldbraun backen.**