

SÜSSE DAMPFNUDELN

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Rosine
Mandel

1 kg Mehl
30 g Backhefe
250 g Butter
170 g Zucker
1 Glas Milch
10 g Salz
4 Eier
250 g Rosinen
2 cl Rum
Mandeln oder Nüsse
-- grobgehackt
Puderzucker

* QUELLE

- Nach SÜDWEST-TEXT/01.07.95 - Kathrin Rueegg und Werner - O. Feisst in der
Sendung - Kochen wie im Elsass II - Erfasst: Ulli Fetzer

Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung Zucker, Eier und zerbröselte
Hefe geben. Mit Fingerspitzen kurz vermischen, 10 Min. gehen lassen. Mit
Salz, Milch und den übrigen Zutaten verkneten. Weiche Butter zufügen und
durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Teig 1 Std. an einem
warmen Ort gehen lassen.

Dann die in Rum eingelegten Rosinen untermischen. In die gefettete
Guglhupfform grobgehackte Mandeln oder Nüsse geben, den Teig zufügen und ca.
30 Min. gehen so lange gehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht.

Im Backofen bei 200 oC (Stufe 7) 30 bis 40 Min. backen. Aus der Form stürzen
und mit Puderzucker bestreuen.