

Rezept

# Gefüllte Dampfnudeln

Ein Rezept von Gefüllte Dampfnudeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 ml</b> Milch	<b>1</b> Würfel Hefe
<b>100 g</b> Zucker	<b>500 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
<b>50 g</b> Butter	<b>12</b> kleine Aprikosen
<b>250 ml</b> Milch	<b>25 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Butter	Fett für die Form
Puderrucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch erwärmen. Die Hefe zerbröseln und mit 1 TL Zucker in 1/8 l Milch auflösen. Den Teigansatz 10 Min. gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Hefeansatz mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Die Aprikosen waschen und entkernen. Eine Auflaufform fetten.
3. Den Teig in 12 Stücke teilen, jede Aprikose mit Teig umhüllen und einen Kloß formen. Die Klöße in die Form setzen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Die Milch mit dem Zucker und der Butter erwärmen und über die Klöße gießen. Die Dampfnudeln im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dampfnudeln mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Vanillesauce.