Dampfnudeln

300 gr Halbweissmehl

0.5 Tl Salz

5 Essl. Zucker

Hefe alles gut mischen

50gr flüssige Butter

1.5dl Milch

1 Ei dazu geben und kneten bis der Teig geschmeidig ist
auf's Doppelte aufgehen lassen

3dl Milch

50gr Honig

40gr Butter alles zusammen warm mischen

die Hälfte in die Auflaufform giessen

mit dem Teig 12 Kugeln bilden und in den Guss legen

Backofen Umluft auf 180° vorheizen

15 Minuten backen, dann den restlichen Guss darübergerben

Nochmals ca. 10 Minuten backen

dazu einen säuerlichen Früchtekompott servieren

die Hälfte einfrieren oder nur die halbe Portion machen !