



## Vegane Dampfnudeln

### Zubereitung

- 1 Die Hefe in etwa 50 ml Pflanzenmilch auflösen und eine Prise Zucker dazugeben. Den Ansatz zur Seite stellen. Restlichen Zutaten in einer extra Schüssel abwägen.
- 2 Nach etwa 10 Minuten die Zutaten zur Pflanzenmilch-Hefe-Mischung hinzugeben und zu einem glatten Hefeteig verrühren. Wenn der Teig zu trocken erscheint, noch ein wenig Flüssigkeit dazugeben, ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl dazugeben, er sollte sich gut von der Rührschüssel lösen.
- 3 Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- 4 Nach der Ruhezeit wird der Teig in etwa 9-10 gleich große Teile geteilt und zu Kugeln geformt.
- 5 In einer gusseisernen Pfanne oder einem Bräter 2 EL Pflanzenmargarine erhitzen. Dabei nicht sparsam mit der Pflanzenmargarine sein. Darauf kann je nach Lust und Laune Salz gestreut werden.  
Tipp des Kochs: Ich mag es sehr, wenn die Kruste eher salzig schmeckt und einen Kontrast zur süßen Soße bildet, daher landet bei mir mehr im Topf.
- 6 Die Dampfnudeln in den Topf setzen, das Wasser darüber gießen und den Deckel schnell verschließen.
- 7 Die Dampfnudeln etwa 30 Minuten auf mittlerer Temperatur vor sich hinziehen lassen, bis das gesamte Wasser verdampft ist. Der Deckel sollte dabei zwischendurch nicht geöffnet werden, sonst fallen die Leckereien in sich zusammen. (Hier empfiehlt sich ein Glasdeckel!)  
Eventuell brauchen die Dampfnudeln noch 1-2 Minuten für eine ordentliche Kruste.
- 8 Die fertigen Dampfnudeln am besten frisch aus der Pfanne oder dem Bräter mit Vanillesoße servieren.

### Zutaten

#### Für 4 Portionen:

- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 350 ml Pflanzenmilch (z.B. Haferdrink)
- 600 g Weizenmehl Type 405
- 150 g Dinkelmehl Type 1050
- 100 g weiche Margarine

#### Außerdem:

- 2 EL Pflanzenmargarine
- Salz nach Bedarf
- etwa 200 ml Wasser
- Küchenmaschine
- Gusseisernen Pfanne oder Bräter möglichst mit Glasdeckel

Probiere die  
Dampfnudeln mal  
herzhaft - mit  
Sauerkraut und  
Kartoffeln.