

# Dampfnudeln mit Bohnenkernen

*Zutaten (für 5 Portionen)*

## **Für die Dampfnudeln:**

Teig:

250 ml warme Milch

100 g Butter

500 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 Würfel Hefe

2 Eigelb

außerdem:

300 ml Milch

50 g Butter

1/2 TL Salz

1 EL Zucker

## **Für die Bohnen:**

Feuerbohnen

2 EL Butter

1 EL Mehl

200 ml Milch, klare Brühe oder Wasser

Essig, Salz und Pfeffer

*Zubereitung*

Feuerbohnen über Nacht einweichen.

Für die Dampfnudeln Milch mit Butter in einem Topf erwärmen. In einer Schüssel Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Hefe darüber bröckeln. Eigelbe und lauwarme Milchmischung zufügen und mindestens 5 Minuten zu geschmeidigem Hefeteig verkneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in fünf Portionen teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Erneut zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Milch, Butter, Salz und Zucker in einer beschichteten Pfanne oder einen breitem Topf mit Deckel zum Kochen bringen. Aufgegangene Hefekugeln vorsichtig hineinsetzen.

Mit dem Deckel direkt verschließen und bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten dämpfen. Dabei nicht den Deckel öffnen, sonst fallen die Hefeklöße zusammen.

In der Zwischenzeit aus Mehl, Butter und Flüssigkeit eine dunkle Mehlbrenne herstellen. Die Bohnen dazugeben und weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Nach den 30 Minuten den Topf mit den Dampfnudeln mit geschlossenem Deckel 5 Minuten stehen lassen.

Die Dampfnudeln zerrupfen und in der Brühe zusammen mit den Bohnen verzehren.

*Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!



[www.donautal-aktiv-genuss.de](http://www.donautal-aktiv-genuss.de)