

... > Regional > Europa > Deutschland

# Pfälzer Dampfnudeln



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

wie bei Oma

★★★★☆ **4.68** (152 Bewertungen)

 **163** Kommentare

 45 Min.  normal  14.05.2008  3335 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

650 g Mehl

1 Würfel Hefe, frische

75 g Zucker

300 ml Milch, lauwarme

1 Ei(er)

40 g Butter

10 g Öl

1 Prise(n) Salz

2 EL Öl zum Ausbacken

4 Prisen Salz zum Ausbacken

2 Tasse/n Wasser

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
3335	88,52 g	80,73 g	551,07 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Aus etwas warmer Milch, etwas Zucker und der Hefe einen Vorteig rühren und diesen ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Zucker an den Rand streuen und den Vorteig in die Vertiefung geben. Mit einem Holzlöffel verrühren, dabei die restlichen Zutaten langsam zugeben. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann kräftig durchkneten (je länger, desto besser). Den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1/2 Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmals kräftig durchkneten, und flach drücken. Mit einem Glas Kreise ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals gehen lassen.

In einer hohen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und ca. 1-2 Prisen Salz je nach Geschmack zugeben. Die Hälfte der Dampfnudeln hineinsetzen. 1 Tasse Wasser zugeben und mit einem Deckel abdecken. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis das ganze Wasser verdampft ist. Den Deckel zwischendurch nicht hochheben, da die Dampfnudeln sonst zusammen falten können. Mit der nächsten Fuhre genauso verfahren.

Dazu passt - ganz nach Pfälzer Art - eine selbstgemachte Kartoffelsuppe.

Tipp: Wer es lieber süß mag, kann natürlich auch Vanillesauce oder Weinschaumcreme dazu reichen.

## Rezept von



Amsele

---

---

## Tipps & Trends

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Cocinero\_Jefe

Hallo zusammen,

wie dick sollte der Teig in etwa sein, bevor man die Dampfnudelrohlinge aussticht?

Danke und Gruß

**Antworten**

---

30.04.2021 13:21

Alex\_i

Hallo, ich mach die Dampfnudeln schon zum x-ten mal, und muss sagen, sie gelingen immer wieder perfekt. danke hier nochmal für das tolle rezept, by the way, 5 volle Sterne . und wenn ich hier lese,: zu viel Zucker... darf man Wasser auf das heisse Öl giessen? ... warum Butter und Öl???... Sorry, aber hatten es unsere Omi's es anders gemacht?! meine güte, wer schon so an diesem Rezept rum nörgelt, der hat in der Küche nix zu suchen!!! Ende 🙄

**Antworten**

---

12.04.2021 15:54

Keksfan2405

Könnte man nicht 50g Butter nehmen und dafür auf die 10g Öl verzichten??

**Antworten**

---

12.04.2021 15:51

Keksfan2405

Warum gibt es in diesem Rezept Butter und Öl ??? Ist das nicht doppelt gemoppelt???

**Antworten**

---

25.11.2020 16:57

Kondimaus06

Der Teig ist echt gut. 1 Tasse Wasser und eine halbe Tasse Öl zusammen in die Pfanne und mit Salz aufkochen lassen. In das noch kochende Gemisch habe ich die fertig gegangenen Teiglinge rasch reingelegt. Sofort mit dem Deckel verschließen und Temp. zurückdrehen. Die angegebene Garzeit passte genau.

**Antworten**

---

---

---

29.03.2009 20:36

foelekoe

Die Dampfnudeln waren wie bei meiner Oma, einfach Wahnsinn! Mir ist Hefeteig schon öfter mißlungen, aber mit diesem Rezept war er perfekt; die Kruste wird auch super. Dazu gab es heute natürlich Kartoffelsuppe und es hat auch meinen Männern geschmeckt, die diese Kombination zuerst etwas merkwürdig fanden. Vielen Dank für das tolle Rezept.

LG

Foelekoe

**Antworten**

---

02.10.2008 08:03

Amsele

Danke euch beiden.

Das Rezept ist noch von meiner Oma. Einfach aber irgendwie genial :-)

Heute gibt es auf Wunsch meines Sohnes auch wieder Kartoffelsuppe mit Dampfnudeln.....von der Menge her müsste es eher heißen Dampfnudeln mit etwas Kartoffelsuppe ;-)

**Antworten**

---

19.09.2008 21:46

iqu

Das Rezept ist genial. Der Teig ein Gedicht und die Dampfnudeln einfach köstlich!

**Antworten**

---

15.05.2008 13:54

Jerchen

Klasse, diese Dampnrurle!

LG

Jerchen

**Antworten**

---

10.11.2017 18:23

Amsele

Danke!

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

**Quicklinks**



[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[dorschfilet rezepte](#), [finerfood rezepte](#), [frischkäse-dessert rezepte](#), [gemüsebratlinge rezepte](#), [hacktorte rezepte](#), [kartoffelgnocchi rezepte](#), [kinderessen rezepte](#), [kraut rezepte](#), [scones rezepte](#), [tomatenbutter rezepte](#)