

## ZUPFNUDL



Zutaten/Einkaufsliste: (12 Portionen)

1000 GR Weizenmehl (W700 od.W550)

500 ML Milch

4 Stk. Eier

1 Würfel Germ/Hefe

4 EL Zucker

1/2 TL Salz

Großes Geschirrtuch oder Tischaufleger,  
oder Passiertuch-Flies. 1 Bogen Backpapier

### **Beilage:**

Warme Vanillesauce und geister  
Zwetschgenröster!

### **Vorbereitung:**

Mehl, Eier, und Germ auf  
Zimmertemperatur bringen.

Milch darf nicht über 35°C für die  
Teigbereitung vorgewärmt werden!

### **Zubereitung:**

#### Dampfl/Vorteig:

- In einer großen Schüssel den Germ in  
lauwarmer Milch auflösen.

- Ein wenig vom Zucker begeben und mit  
der halben Mehlmenge zu einen glatten,  
klumpenfreien Brei (Dampfl) rühren.

- Mit der Ofenfunktion das Dampfl  
aufgehen lassen. 20 Minuten

"Gären" 35°/40°C oder „Gärstufe 2“

#### Teigbereitung:

- In das Dampfl das restliche Mehl, Zucker,  
Salz, Eier geben.

- Mit einem Kochlöffel oder  
Küchenmaschine zu einen sehr weichen  
glatten Teig abarbeiten bis er "Blasen"  
wirft(10 Min).



### Zupfnudl herstellen:

- Auf ein großes Geschirrtuch einen Bogen Backpapier legen.
- Den Germteig auf das Backpapier geben.
- Die Eckenden vom Geschirrtuch zusammenbinden.
- Einen Kochlöffel durch die gebundenen Enden schieben.
- Kochlöffel mit Teigsack in einen Rost für den MDG fixieren.
- Rost in den obersten Einschub des MDG schieben, so dass der Teigsack frei im MDG hängt ohne den Boden zu berühren!

### Gären:

- Zupfnudl nochmals mit der Gärstufe 15 Minuten aufgehen lassen.

### Dämpfen:

- Mit der Ofenfunktion „Vital Dampf“ oder „Dämpfen“ 90°C (Dampfstufe 100%) 60 Minuten garen.
- (Nicht die Türe öffnen sonst fällt die Zupfnudl zusammen)



### Anrichten und servieren:

- Zupfnudl aus dem MDG nehmen, und vom Rost binden.
- In die Mitte des Tisches vor die Augen der Gäste stellen.
- Zupfnudl auspacken.
- Mit den Händen ein Stück aus dem Teig "zupfen" und durch die warme Vanillesauce ziehen.

Die Zupfnudl wird mit den Händen gegessen.

Ein kaltes Kompott oder ein geister Zwetschgenröster sind genussvolle Begleiter!

Tipp:

Bei halber/viertel Teigmenge beträgt die Garzeit 40/20 Minuten.