



Höyrypullat - Dampfnudeln

Aineet: 2 ½ dl maitoa
½ palaa hiivaa
2 munaa
2 rkl sokeria
½ tl suolaa
100 g margariinia
500 g vehnäjauhoja

Valmistus: Valmista kuin pullataikina. Liuota kädenlämpöiseen maitoon hiiva, lisää sokeri, munat ja suola. Vatkaa joukkoon puolet jauhoista. Jatka alustamista käsin. Lisää loput jauhot ja pehmeä rasva. taikinan pitää irrota kulhon reunoista.

Kohota taikina kaksinkertaiseksi liinan alla.

Kauli 3 cm:n paksuinen levy. Ota levystä pyöreitä pullia juomalasilla. Kasta lasin reuna jauhoihin, jottei taikina tartu siihen.

Kohota pullat leivinpaperin päällä liinalla peitettynä. Kiehauta paksupohjaisessa kattilassa maito , rasva, sokeri ja suola. Nostele pullat kiehuvaan liemeen vieri viereen varovasti reikäkauhalla.

Pidä kansi tiukasti suljettuna. Pullat lässähtävät, jos nostat kannen liian aikaisin. Keitä hiljaiselle lämmöllä noin 20 minuuttia.

Pullat ovat valmiit kun ne alkavat "äännähdellä" kattilassa.

Pullat ovat pinnalta vaaleita. Lämpimät pullat halkaistaan ja sisään levitetään hilloa ja jäätelöä tai vanilijakastiketta.