

Deluxe Air Fryer Dampfnudeln runder Zaubermeister

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Milch

1 Ei

20 g Hefe

40 g Zucker

225 g Weizenmehl Typ 550

1 Pr. Salz

40 g Butter

Füllung:

Dörrpflaumen (optional)

Guss:

200 g Milch

40 g Zucker

30 g Butter

Topping:

Puderzucker



Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten. Teig in die leicht gefettete kleine Nixe füllen und abgedeckt ca. 1 h aufs Doppelte aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit den Guss herstellen: Alle Zutaten in den runden Zaubermeister geben, Deckel auflegen und für 3 min. Einstellung Reheat in den Air Fryer geben. Teig auf der bemehlten Teigunterlage in 5 gleich große Stücke teilen (ca. 93 g). 1 gedörrte Pflaume in die Mitte geben, verschließen und rundwirken.

Kugeln in den Guss setzen. Runder Zaubermeister verschließen, in den Air Fryer stellen und ca. 35 min. Einstellung Bake 175 Grad backen.

Mit etwas Puderzucker aus dem Streufix servieren.

Tipp: Dazu passt eine Vanillesoße, zubereitet im Brilliance Antihaft-Topf

Verwendete Produkte: Nixe, Runder Zaubermeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN