



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Nachspeisen

**Saison:** Herbst

**Für:**

**Verfasst von:** Madeleine Pritz

## Zutaten

120 G Butter

4 Dotter

100 G Zucker

30 G Germ

1 PKG Vanillezucker

250 ML Milch

500 G griffiges Mehl

Zitronenschale nach Geschmack

---

1 TL Salz

---

Rum nach Geschmack

---

3 EL Wasser

---

1 EL Zucker

---

50 ML Schnaps

---

300 G Dörripflaumen

---

Butterschmalz zum Rausbacken

---

Staubzucker zum Bestreuen

---

## Zubereitung

1. Für das Dampfli zimmerwarmen Germ, mit 1 EL Zucker, 3 EL Mehl und 80 ml lauwarmer Milch verrühren bis ein glatter dickflüssiger Teig entsteht.
2. Dampfli an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis sich die Masse mindestens verdoppelt hat.
3. Butter, restlichen Zucker und Dotter schaumig rühren.
4. Dampfli, restliche lauwarmer Milch und die Gewürz-Zutaten hinzufügen.
5. Mehl einsieben und mit dem Kochlöffel den Teig schlagen bis er sich vom Gefäß löst.
6. Mit Mehl bestreuen und mit einem sauberen Tuch zudecken und warm gehen lassen.
7. Aus dem Teig längliche Wurzeln formen und die Dörripflaumen, die in Zuckerwasser und etwas Schnaps aufgekocht wurden, dicht belegen. Einen Teigstreifen darüber legen und aufgehen lassen. Für Kinder statt Schnaps Apfelsaft verwenden.
8. In heißem Butterschmalz rausbacken.
9. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.