

Rezept

Aprikosen-Dampfnudeln

Ein Rezept von Aprikosen-Dampfnudeln, am 14.12.2025

Zutaten

250 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l zimmerwarme Milch
3 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (ca. 20 g)
1 Ei	2 EL weiche Butter
Salz	1 Dose Aprikosen (240 g Abtropfgewicht)
Mehl zum Arbeiten	1 Pck. Vanillesaucenpulver zum Kochen (für $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit)
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ l Milch
1 EL Butter	2 EL gemahlener Mohn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. 50 ml Milch mit 2 EL Zucker lauwarm erhitzen. Die Hefe darin auflösen und in die Mehlmulde gießen.
2. Den Vorteig an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen. Das Ei, 1 EL Butter, 1 Prise Salz und 75 ml lauwarmer Milch dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen.
3. Die Aprikosen abtropfen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer dicken Rolle formen. In vier gleich große Stücke teilen, mit bemehlten Händen flach drücken. Auf jede Teigportion 1 Aprikosenhälfte geben, mit Teig umhüllen, dabei darauf achten, dass der Knödel rundum verschlossen ist. Nochmals ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Die restlichen Aprikosen in Spalten schneiden.
4. In einem weiten, flachen Topf die restliche Milch mit der restlichen Butter und dem übrigen Zucker erhitzen. Die Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. garen. Am Boden soll sich eine hellbraune Kruste bilden.
5. Inzwischen das Saucenpulver mit dem Zucker und 5 EL Milch glatt rühren. Die Butter schmelzen und den Mohn darin unter Rühren kurz andünsten. Die restliche Milch dazugießen, aufkochen und das angerührte Saucenpulver einrühren. Alles bei schwacher Hitze 2-3 Min. kochen lassen. Die Dampfnudeln mit einer Palette vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf Tellern anrichten. Mit der Vanille-Mohn-Sauce und den übrigen Aprikosen servieren.