

Rezept

# Dampfnudeln mit Krusterl

Ein Rezept von Dampfnudeln mit Krusterl, am 29.05.2023

## Zutaten

### Für die Dampfnudeln:

<b>500 g</b> Mehl	<b>80 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Milch	<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)
<b>100 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (M)
Salz	<b>80 g</b> Butterschmalz
Mehl für die Arbeitsfläche	

### Für die Vanillesauce:

<b>1</b> Vanilleschote	<b>600 ml</b> Milch
<b>6</b> Eigelb	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 Msp.</b> gemahlener Zimt	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 1230 kcal

## Zubereitung

1. Zunächst das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Rand ringsherum mit Zucker bestreuen.
2. Die Milch lauwarm erhitzen. Von der warmen Milch 5 EL abnehmen und in eine Tasse geben. Die Hefe dazubröseln, 1 EL Mehl (aus der Schüssel) dazugeben und alles gut verrühren. Das Gemisch aus Milch, Hefe und Mehl (Vorteig) in die Mulde gießen und alles zusammen abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Währenddessen die Butter grob würfeln und mit den Eiern zur restlichen Milch in den Topf geben (nicht verrühren!). Eiermilch und 1 Prise Salz zum Vorteig in die Mulde geben und alles mit dem Knethaken so lange verarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der Blasen wirft.
4. Hände und Arbeitsfläche kräftig mit Mehl einstäuben, den Teig aus der Schüssel heben und zur Kugel formen. Schüsselboden mit Mehl einstäuben, Hefeteig daraufsetzen, abdecken und weitere 20 Min. gehen lassen. Dann den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und nochmals abgedeckt 20 Min. gehen lassen.
5. Anschließend den Hefeteig auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Hefeklöße auf ein bemehltes Holzbrett legen, abdecken und weitere 15 Min. gehen lassen.

6. Einen großen Topf mit Butterschmalz einstreichen, 400 ml lauwarmes Wasser mit 1 Prise Salz hineingießen. Die Hefeklöße nebeneinander in den Topf legen. Den Topf erst mit einem Küchentuch abdecken (so wird das entstehende Kondenswasser aufgenommen), dann mit dem Deckel verschließen. Dampfnudeln für 35-40 Min. bei mittlerer Hitze auf dem Herd dämpfen, bis die Hefeklöße schön aufgegangen sind. Dabei niemals den Deckel öffnen, da die Hefeklöße sonst zusammen fallen! Die Dampfnudeln nach dem garen noch kurz stehen lassen, dann Deckel und Tuch abnehmen.

---

7. Inzwischen für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Beides in die Milch geben, aufkochen und vom Herd nehmen.

---

8. Die Eigelbe und den Zucker in einer Metallschüssel (möglichst mit rund gewölbtem Boden) mit einem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Milch nach und nach langsam untermischen. Dann die Vanille-Eier-Milch über einem heißen Wasserbad so lange durchrühren, bis eine dickliche Sauce entstanden ist (das dauert 10-15 Min.). Anschließend die Vanilleschote entfernen. Die Sauce mit dem Zimt verfeinern, etwas abkühlen lassen und mit den Dampfnudeln servieren.