

Rezept

Dampfnudeln mit Quittensauce

Ein Rezept von Dampfnudeln mit Quittensauce, am 29.05.2023

Zutaten

500 g Mehl	ca. 2/3 Würfel Hefe (30 g)
200 ml lauwarme Milch	100 g Zucker
125 g Butter	Salz
2 Eier (Größe M)	2 Quitten
1 Orange	1 Päckchen Vanillezucker
100 g Rohrzucker	Mehl für die Arbeitsfläche
200 ml Milch	50 g Sahne
50 g Butter	50 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit etwas Milch verrühren, in die Mulde gießen und mit 1 Prise Zucker bestreuen. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter zerlassen, mit übriger Milch, restlichem Zucker und 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen für die Sauce die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse großzügig ausschneiden und die Quittenviertel klein würfeln. Die Orange auspressen. 200 ml Wasser mit dem Orangensaft, Vanille- und Rohrzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Quittenwürfel dazugeben und zugedeckt in ca. 25 Min. weich dünsten, dabei ab und zu umrühren. Danach mit dem Pürierstab nach Belieben grob oder fein pürieren.
4. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln formen und zugedeckt auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 15 Min. ruhen lassen.
5. Die Milch mit Sahne, Butter und Zucker in einer großen, runden Kasserolle (ca. 30 cm Ø) mit gut schließendem Deckel aufkochen lassen. Die Hefekugeln mit etwas Abstand zueinander hineinsetzen, den Deckel auflegen und die Dampfnudeln bei schwacher bis mittlerer Hitze in 15-20 Min. gar ziehen lassen. (Achtung: Den Deckel während der Garzeit nicht abnehmen, sonst fallen die Nudeln zusammen!) Die Dampfnudeln in der Kasserolle servieren, die Quittensauce dazu reichen.