

Rezept

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Ein Rezept von Dampfnudeln mit Vanillesauce, am 17.04.2024

Zutaten

¼ l Milch	500 g Mehl
25 g Hefe	3 EL Zucker
50 g Butter	2 Eier
Salz	50 g Butter
1 EL Zucker	¼ l Milch
Ein Topf (Ø 30 cm) mit gut schließendem Deckel	½ Vanilleschote
	½ l Milch
1 EL Vanillezucker	1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Milch leicht (lauwarm) anwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker und etwas Milch zu einem zähen Brei verrühren. Den Hefevorteig zugedeckt 20 Min. gehen lassen.
2. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen. Eier verquirlen, mit Butter, übriger Milch, restlichem Zucker und 1 Prise Salz unter das Mehl mischen. Den Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und 40 Min. zugedeckt ruhen lassen.
3. Zum Garen die Butter mit dem Zucker im Topf zerlassen, die Milch zufügen. Die Milch sollte knapp 2 cm hoch im Topf stehen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, mit einem bemehlten Esstöffel Nocken abstechen.
4. Die Nocken rund formen, in den Topf setzen und zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Bei milder Hitze in 30 Min. garen. Während der Garzeit den Topf niemals öffnen. Ein sanftes Knistern im Inneren des Topfes – oder ein Glasdeckel – zeigt an, ob die Temperatur richtig ist.
5. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark ausschaben. Milch mit Vanillemark, -schote und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren und in die kochende Milch geben. Die Sauce unter Rühren etwa 2 Minuten kochen lassen, bis sie eindickt. Vanilleschote entfernen. Lauwarm zu den Dampfnudeln servieren.