Rezept

Dampfnudeln mit Vanillesauce und Weinschaumcreme

Ein Rezept von Dampfnudeln mit Vanillesauce und Weinschaumcreme, am 15.06.2025

Zutaten

FÜR DIE DAMPFNUDELN:

- **400 ml** Milch
- **500 g** Mehl
- **1 TL** Salz
- **1** Eigelb
- **1 Würfel** Hefe (42 g)
- **4 EL** Zucker
- **110 g** zimmerwarme Butter
- **1** Ei

FÜR DIE WEINSCHAUMCREME:

- **1** Ei
- **50 g** Puderzucker
- **2** Eigelb
- **⅛ l** Weißwein

FÜR DIE VANILLESAUCE:

- **1** Vanilleschote
- **2 EL** Zucker
- **3 TL** Speisestärke
- **5** Eigelbe
- **2 EL** Vanillezucker
- **½ l** Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Für die Dampfnudeln ¼ l Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. 5 EL davon in eine große Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln, mit einer Gabel verrühren und dabei auflösen. 1 EL Mehl, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Den Vorteig 20 Min. ruhen lassen.

2. Nach den 20 Min. ist der Vorteig gut aufgegangen. Jetzt restliches Mehl, übrige lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 70 g Butter, Eigelb und ganzes Ei dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem lockeren, homogenen Teig verkneten. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 30 Min. auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

3. Dann aus dem Hefeteig acht Knödel formen und auf einem bemehlten Holzbrett nochmals 20 Min. ruhen lassen.

4. In einem gut schließenden, großen Topf oder Bräter (Gusseisen oder gute Beschichtung sind ideal) die restliche Milch mit der verbliebenen Butter, dem übrigen Zucker und dem restlichen Salz aufkochen. Die Knödel vorsichtig hineinsetzen. Deckel auflegen, gegebenenfalls sogar beschweren, und die Hitze sehr klein stellen. Nach ca. 25 Min. sind die Dampfnudeln fertig und haben goldbraune Böden.

5. Inzwischen für die Weinschaumcreme in einem Topf einen Finger hoch Wasser aufkochen, dann die Temperatur auf mittlere Hitze stellen. Auf den Topf eine Schlagschüssel setzen und darin mit einem Schneebesen Ei, Eigelbe, Puderzucker und Wein dickschaumig schlagen. Sobald beim Schlagen in der Creme deutliche Rillen sichtbar bleiben, ist sie fertig. (Statt des Schneebesens können Sie auch einen Stabmixer mit Scheibe verwenden.)

6. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. In einem Topf Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark mit einem Schneebesen glatt verrühren. Die Milch dazugießen und die ausgeschabte Vanilleschote einlegen. Die Sauce bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter Rühren erwärmen, bis sie dicklich ist, dabei aber keinesfalls kochen lassen.

7. Die Dampfnudeln aus dem Topf heben, auseinanderlösen und auf Teller verteilen. Mit der Weincreme oder / und (!) der Vanillesauce servieren.