

Rezept

Pfälzer Dampfnudeln

Ein Rezept von Pfälzer Dampfnudeln, am 20.04.2024

Zutaten

1/4 l Milch	1 Würfel Hefe (42 g)
2 EL Zucker	70 g weiche Butter
500 g Mehl	1 Ei (M)
1 TL Salz	5 sehr frische Eier (M)
100 g Zucker	1/2 l trockener Weißwein (z. B. Grau- oder Weißburgunder)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerkrümeln, mit 1 EL Zucker in die Milch rühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Dann 50 g Butter, Mehl und Ei in eine Schüssel geben, Hefeansatz dazugießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgräts zu einem glatten Teig verkneten. Zudecken und 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig in zwölf Portionen teilen und jede Portion mit bemehlten Händen rund formen. Die Teigkugeln auf einem Küchentuch weitere 15 Minuten gehen lassen.
4. In einem großen niedrigen Topf (es müssen alle Nudeln nebeneinander Platz finden, am besten mit Glasdeckel) übrige Butter mit restlichem Zucker schmelzen. Die Teigkugeln hineinsetzen, bei mittlerer Hitze kurz anbraten. 1/4 l Wasser mit Salz verrühren und angießen (es soll etwa 2 cm hoch in dem Topf stehen). Den Deckel auflegen, Hitze klein stellen und die Nudeln 20-25 Minuten garen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist und die Nudeln aufgegangen sind. Deckel keinesfalls öffnen!
5. Inzwischen für die Sauce 4 Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. In einem Topf Eigelbe mit übrigem Ei und Zucker gut verquirlen. Den Wein unterrühren und alles bei geringer Hitze unter ständigem Rühren sanft warm werden lassen, bis die Mischung dickflüssig wird. Nicht kochen! Den Eischnee unterheben.
6. Die Dampfnudeln aus Pfanne oder Topf heben und in tiefe Teller setzen, die Weinsauce daneben gießen.