

Dampfnudeln mit Vanillesoße

Ihr braucht: eine große Pfanne mit möglichst hohem Rand und Deckel.

Ganz wichtig: Während des Dämpfens auf gar keinen Fall den Deckel von der Pfanne heben, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.

Für besonders viel Aroma die Sahne mit Vanilleschote und herausgekratztem Vanillemark schon am Abend vor der Zubereitung der Soße in einem verschließbaren Behälter in den Kühlschrank geben und bis zur Verwendung ziehen lassen.

Küche Desserts, Hauptspeisen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
4 STÜCK	15 MINUTEN	30 MINUTEN	ca. 1,5 STUNDEN

Zutaten

Für die Dampfnudeln

- 130 ml Milch
- 40 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 280 g Mehl, Typ 405
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)

Zum Dämpfen

- 125 ml Milch
- 80 g Zucker
- 60 g Butter

Für die Vanillesoße

- 100 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Vanille, gemahlen
- 1 TL Speisestärke
- 1 Ei

Anleitungen

1. Milch in einen kleinen Topf geben. Butter hinzufügen und bei niedriger (!) Temperatur zerlassen.
In eine kleine Schüssel geben, einen EL Zucker von der Gesamtmenge hinzufügen, Hefe hinein bröseln. Mit einer Gabel leicht vermischen, so dass sich die Hefe auflöst. Beiseite stellen und 10 Minuten vorgären lassen.

2. Mehl, restlichen Zucker und Salz in einer Kneteschüssel vermischen. Die Hefemilch und das Ei hinzugeben und alles 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten (am besten mit den Händen).
Schüssel abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Teig nach Ende der Gehzeit in vier gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf ein leicht bemehltes Brett o.ä. legen, mit einem Tuch abdecken und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

4. Milch, Zucker und Butter in eine große Pfanne mit hohem Rand geben, bei niedriger Temperatur schmelzen. Dabei rühren, damit sich der Zucker gut auflöst. Dampfnudeln in die Flüssigkeit legen.
Den Herd auf niedriger Temperatur lassen - die Flüssigkeit sollte nicht kochen, sondern nur leicht köcheln.

5. Deckel auf die Pfanne setzen und die Dampfnudeln 30 Minuten garen. In dieser Zeit den Deckel auf gar keinen Fall abheben, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen!
Die Dampfnudeln sind fertig, wenn die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Noch heiß servieren.

Die Vanillesoße

1. Zucker, gemahlene Vanille und Speisestärke in einem kleinen Schälchen vermischen, bis ein gleichmäßiges, klümpchenfreies Granulat entstanden ist.

2. Falls ihr die Sahne nicht am Abend vorher "präpariert" habt: Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides mit der Milch und der Sahne in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
Ansonsten einfach die Vanillesahne mit der Schote zur Milch geben und kurz aufkochen lassen.

3. Den Topf vom Herd nehmen, Herd kurz abschalten und die Soße fünf Minuten abkühlen lassen.
Die Vanilleschote entfernen und das Ei unter ständigem, kräftigem Rühren (Gerinnungsgefahr!) untermischen.

4. Herd wieder einschalten (höchste Stufe), Topf auf den Herd stellen und unter kräftigem Rühren die Zuckermischung hinzufügen. Die Soße unter Rühren aufkochen lassen. Herdplatte wieder ausschalten, den Topf jedoch darauf stehen lassen und kräftig weiter rühren. Soße so lange rühren, bis sie nicht mehr köchelt.
-

5. Soße etwas abkühlen lassen und zu den fertigen Dampfnudeln servieren. Wer mag, kann vorher noch 1-2 Schnapsgläschen Eierlikör in die Soße geben (Achtung, nix für Kinder!).