Dampfnudeln mit Kaffeezabaione

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	160 ml
Zucker	145 g
Hefe, frisch	10 g
Butter	50 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Eier	5 St.
Salz	
Kaffee	100 ml
Schlagsahne	100 g
Vanillinzucker	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne

1. In einem Topf 90 ml Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen. 10 g Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen anschließend ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Pfanne 25 g Butter zerlassen und abkühlen lassen. Hefemilch, Mehl, 15 g Zucker, 1 Ei, Salz und flüssige Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer halbrunden Kugel formen. Kugeln zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Die restliche Milch und Zucker in einem weiten Topf zugedeckt aufkochen. Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. dämpfen. Am Topfboden soll sich eine leicht hellbraune Kruste bilden.

4. Ggf. Kaffee aufbrühen. 4 Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Sahne steif schlagen und kühl stellen. In einer hitzebeständigen Schüssel Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Kaffee verrühren. In einem Topf Wasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen, Zabaione über dem Wasserbad für ca. 5 Min. cremig schlagen. Vom Topf nehmen und weitere ca. 2 Min. schlagen, anschließend Sahne unterheben. Dampfnudeln mit Kaffeezabaione auf Tellern mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	713 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g