



Dampfnudeln mit Vanillesauce

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Milch | 400 ml |
| Zucker | 75 g |
| Hefe, frisch | 30 g |
| Butter | 50 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 250 g |
| Eier | 3 St. |
| Salz | |
| Vanillinzucker | 40 g |
| Schlagsahne | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf 250 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 auf niedriger Stufe zerlassen und dann abkühlen lassen. Hefemilch, Mehl, 15 g Zucker, 1 Ei, Salz und flüssige Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem 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. Restliche Milch und 50 g Zucker in einem weiten Topf zugedeckt aufkochen. Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. dämpfen. Am Topfboden sollte sich eine leicht hellbraune Kruste bilden.
4. Übrige Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Sahne aufkochen. In einer Schüssel Eigelb mit Vanillinzucker dickschaumig rühren, Sahne unter Rühren zufügen.
5. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Eiersahne über dem heißen Wasserbad ca. 7 Min. mithilfe eines Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen, bis die Sauce leicht dicklich wird. Dampfnudeln mit Vanillesauce heiß oder lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 617 kcal |
| Kohlenhydrate | 85 g |
| Eiweiß | 17 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 23 g |