



Mit Marzipan gefüllte Dampfnudeln auf Himbeersoße



Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|--------|
| Milch | 175 ml |
| Zucker | 35 g |
| Hefe, frisch | 15 g |
| Butter | 35 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 190 g |
| Eier | 1 St. |
| Salz | |
| Himbeeren, tiefgefroren | 125 g |
| Marzipanrohmasse | 40 g |
| Amaretto | 1 EL |
| Puderzucker | 15 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Sieb, Pürierstab, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf 90 ml Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen. 10 g Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen und anschließend ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Pfanne 25 g Butter zerlassen und abkühlen lassen. Hefemilch, Mehl, 15 g Zucker, Ei, Salz und flüssige Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Himbeeren auftauen lassen. Marzipan in 4 Stücke schneiden. Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten, in 4 Portionen teilen und flach drücken. Marzipanstück jeweils auf die Teigmitte setzen und zu einer Kugel formen, zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.
3. In einem weiten Topf übrige Milch, Butter, Zucker und Amaretto auf niedriger Stufe aufkochen lassen. Hefekugeln nebeneinander in den Topf setzen und zugedeckt ca. 30 Min. garen. Währenddessen in einem hohen Gefäß Himbeeren zusammen mit Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die mit Marzipan gefüllte Dampfnudeln auf einem Spiegel von Himbeersoße servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 404 kcal |
| Kohlenhydrate | 60 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 13 g |