

Dampfnudeln mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	150 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	2 EL Sahne	

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knetbrett löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6 Klöße formen und diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem flachen Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch und dauert ca. 20 Minuten. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden.

Für die Sauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Dampfnudeln mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. November 2013