



Dampfnudeln mit Vanillesauce

Die Zutaten haben wir alle zuhause!

Zutaten:

250 g Mehl
375 ml lauwarme Milch
20 g Hefe
50 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
2 TL geriebene Zitronenschale
Salz
1 Päckchen Vanillesauce zum Kochen

 Für 4 Portionen

 25 min + Teigruhe

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hälfte des Mehls mit Hefe und 50 g Zucker verrühren und kurz stehen lassen. Wenn sich kleine Bläschen gebildet haben, die Hefemilch in die Mehlmulde gießen. Mit einem Tuch abdecken und 15 min gehen lassen.
2. 70 g Butter mit dem Ei, Zitronenschale, 1 Prise Salz und der restlichen warmen Milch zur Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus dem Teig Klöße formen und noch einmal abgedeckt gehen lassen.
3. In einen Bräter oder eine große Pfanne ca. 1 cm hoch Wasser einfüllen. Restliche Butter und je eine Prise Salz und Zucker zugeben und aufkochen. Die Dampfnudeln ins Wasser setzen und zuerst bei mittlerer, dann bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel insgesamt 20 min ziehen lassen. Den Deckel dabei nicht öffnen!
4. Derweil die Vanillesauce nach Anweisung auf der Packung kochen. Am Ende der Garzeit den Deckel schnell abnehmen, so dass kein Wasser auf die Dampfnudeln tropft. Zusammen mit der Vanillesauce anrichten.

Die Dampfnudeln können auch mit Pflaumenmus oder pürierten Himbeeren gefüllt werden! Dazu die Knödel erst flach formen, einen Kleks Füllung draufgeben und dann zusammenrollen. Köstlich!

