

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Teig:

750 g Mehl
1 Würfel Hefe
400 ml Milch, lauwarm
1 TL Zucker
1 TL Salz
70 g Wasser
40 g Butter



Für die Pfanne:

3 Esslöffel Öl, geschmacksneutral
½ TL Salz
150 ml Wasser (oder weniger)

Vanillesoße

350 ml Vollmilch
5 Esslöffel Zucker
3 Eigelb
1 TL Stärke
1 Pr. Salz
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Hefe im Milch auflösen, Zucker hinzufügen. Etwa $\frac{3}{4}$ des Mehls in eine Rührschüssel geben, Wassermischung hinzufügen, Milch dazu geben und zu einem Teig verkneten. Butter, Salz und restliches Mehl nach und nach dazu geben, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht und diesen etwa 7 Min. kneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Aus dem Teig 14 Stücke portionieren, sie sind etwa 90 g schwer. Die Kugeln schleifen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte nochmals ca. 20 Min. gehen lassen, bis sie deutlich größer geworden sind. Hierbei mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Öl, Wasser und Salz in eine tiefe Pfanne geben und aufkochen. Etwa 7 Dampfnudeln in die Pfanne setzen, Deckel aufsetzen, er muss dicht schließen. Erneut aufkochen lassen und dann die Hitze auf die Hälfte reduzieren. Danach garen die Dampfnudeln etwa 20 Min., danach sollte die Flüssigkeit verschwunden sein. Wenn es anfängt zu „brutzeln“, dann noch 2 Min. braten, so entsteht die Salzkruste. ^[1]_{SEP} Den Deckel vorsichtig entfernen und die Dampfnudeln heraus nehmen. Die erste Portion im Ofen warm stellen und die zweite Portion zubereiten.

Die Zwischenzeit könnt ihr nutzen, um die Vanillesoße herzustellen. Einen Teil der Milch mit der Stärke und dem Eigelb verrühren, dann alle Zutaten gemeinsam glatt rühren und in einen kleinen Topf füllen. Bei mittlerer Stufe, während dem Rühren aufkochen lassen. Anschließend direkt auf der Oberfläche mit Folie abdecken und abkühlen lassen. Danach durch einen Sieb streichen.