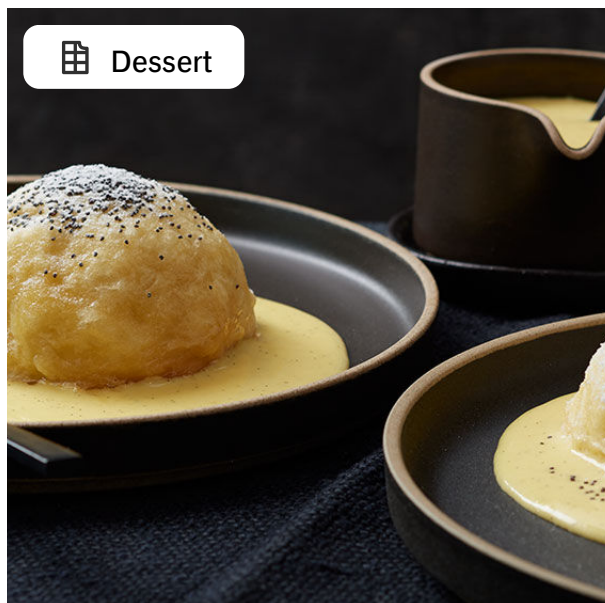


 Dessert



Dampfnudeln mit Vanillesauce

 30 min Zubereitungszeit

 120 min Kochzeit

 1.378 kcal pro Portion

... Schwer

 International

 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

375 ml Milch

120 g Zucker

10 g Hefe

250 g Mehl

1 Ei

5 Eigelb

80 g Butter

5 g Mohn

10 g Puderzucker

125 ml Sahne

1 Vanilleschote

Zubereitung

- 1 Für den Dampfnudelteig 60 ml Milch mit 10 g Zucker in einem kleinen Topf erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl zusammen mit der Hefemilch, 40 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb und 50 g Butter in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig abgedeckt für 90 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Vanillesauce herstellen. Dafür 125 ml Milch mit 125 ml Sahne, 50 g Zucker und dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote aufkochen. In einem Aufschlagkessel 4 Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und die heiße Vanillemilch nach und nach unter ständigem Rühren zu den Eigelben geben. Über einem kochenden Wasserbad den Aufschlagkessel setzen und die Vanillesauce darin cremig mit dem Schneebesen aufschlagen.
- 3 Nach 90 Minuten den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zunächst kurz durchkneten und dann zu einer Rolle ausrollen. Den Teig in vier Stücke teilen und jedes Stück zu einer runden Kugel formen. Die Kugeln nochmals abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Die restlichen 190 ml Milch zusammen mit 20 g Zucker in einen breiten flachen Topf geben. Die Dampfnudeln mit Abstand in die Milch legen und den Topf mit einem Topfdeckel abdecken. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Dampfnudeln im Topf für 20 Minuten dämpfen. Am Topfboden sollte

sich eine hellbraune Kruste bilden.

- 5 Die restlichen 190 ml Milch zusammen mit 20 g Zucker in einen breiten flachen Topf geben. Die Dampfnudeln mit Abstand in die Milch legen und den Topf mit einem Topfdeckel abdecken. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Dampfnudeln im Topf für 20 Minuten dämpfen. Am Topfboden sollte sich eine hellbraune Kruste bilden.
- 6 30 g Butter erhitzen. Die Dampfnudeln vorsichtig mit einer Palette aus dem Topf nehmen und mit der flüssigen Butter bepinseln. Mit Mohn und Puderzucker die Dampfnudeln bestreuen und zusammen mit der Vanillesauce servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.132kJ / 270kcal	5.771kJ / 1.378kcal
Fett	13g	67g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	38g
Kohlenhydrate	33g	166g
davon Zucker	15g	77g
Eiweiß	5g	26g
Salz	0g	0g