

Christian Henze Dampfnudeln mit Vanillesauce

Montag, 15. Januar 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Kuchen & Süßes, Heimatküche

Zutaten:

Für den Teig:

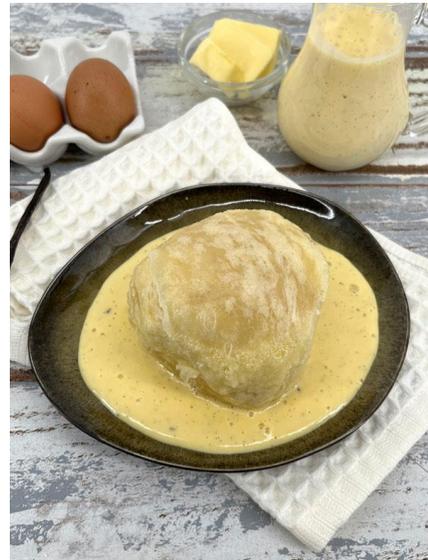
250 ml	Milch (3,5% Fett)
80 g	Zucker
20 g	frische Hefe
500 g	Weizenmehl, Type 405
1 Prise	Salz
1	Ei
50 g	weiche Butter
etwas	Weizenmehl, Type 405 zum Bestäuben

Für den Milchsud:

60 g	Butter
250 ml	Milch (3,5 %)
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Vanillesauce:

500 ml	Milch (3,5 %)
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
4	Eigelb
2 EL	Zucker



Zubereitung:

1. Für den Teig die Milch handwarm erwärmen, dann 1 EL Zucker und die Hefe darin auflösen.
2. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch hineingießen, mit etwas Mehl vermengen und den Vorteig 15–20 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.
3. Restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät oder mit den Händen so lange kneten, bis ein glatter und elastischer Teig entstanden ist, der sich leicht vom Schüsselrand löst. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas zusätzliches Mehl unterarbeiten. Den fertigen Teig zudecken und 30-45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat.
4. Den geruhten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und eine ca. 5 cm dicke Rolle formen. Daraus 8 ca. 5 cm große Stücke abstechen und zu glatten Kugeln formen.
5. Für den Milchsud Butter, Milch, Zucker und Salz in einer gut verschließbaren hohen Pfanne oder in einem großen Topf verrühren und lauwarm erhitzen.
6. Die Teigkugeln mit der Nahtseite nach unten hineinsetzen. Den Deckel aufsetzen, Flüssigkeit aufkochen und alles bei niedriger Hitze 30 Minuten garen – den Deckel während des Garvorgangs auf keinen Fall öffnen, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen! Sobald ein leichtes Bratgeräusch zu hören ist, sind sie fertig.
7. In der Zwischenzeit für die Sauce die Milch und Salz in einem Topf erhitzen.

8. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, beides in die Milch geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Vanillemilch zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

9. Eigelb und Zucker in einer Schüssel glatt, aber nicht schaumig rühren.

10. Die Vanilleschote entfernen und die heiße Vanillemilch und unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse einarbeiten. Dann die Mischung zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Beim ersten leichten Aufwallen (ca. 80 Grad) sofort vom Herd nehmen – sonst flockt die Sauce aus – und Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

11. Die gegarten Dampfnudeln, die jetzt unten eine schöne Kruste haben sollten, herausnehmen.

12. Die Dampfnudeln auf Teller verteilen, mit reichlich warmer Vanillesauce übergießen und servieren.

Pro Portion: 1050 kcal/ 4410 kJ,
138 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 43 g Fett