

## Dampfnudeln mit Vanillesauce

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 40min





## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	400 ml
Zucker	75 g
Hefe, frisch	30 g
Butter	50 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Eier	3 St.
Salz	
Vanille Zucker	40 g
Schlagsahne	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einem Topf 250 ml Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen. 10 g Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen. Anschließend ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Pfanne 25 g Butter auf niedriger Stufe zerlassen und dann abkühlen lassen. Hefemilch, Mehl, 15 g Zucker, 1 Ei, Salz und flüssige Butter zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
- 2. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer halbrunden Kugel formen. Kugeln zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
- 3. Restliche Milch und 50 g Zucker in einem weiten Topf zugedeckt aufkochen. Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. dämpfen. Am Topfboden sollte sich eine leicht hellbraune Kruste bilden.
- 4. Übrige Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Sahne aufkochen. In einer Schüssel Eigelb mit Vanillinzucker dickschaumig rühren, Sahne unter Rühren zufügen.
- 5. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Eiersahne über dem heißen Wasserbad ca. 7 Min. mithilfe eines Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen, bis die Sauce leicht dicklich wird. Dampfnudeln mit Vanillesauce heiß oder lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	617 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	23 g