

Dampfnudeln - das „Original“

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Stück:

Germteig:

| | | |
|-----|----|-------------------|
| 110 | ml | Milch |
| 40 | g | Butter |
| 300 | g | Weizenmehl, glatt |
| 40 | g | Kristallzucker |
| 25 | g | Germ, frisch |
| 1 | ST | Eier |
| ¼ | TL | Salz |

Vanillesauce:

| | | |
|-----|----|--------------------|
| 2 | MS | Vanilleschotenmark |
| 400 | ml | Milch |
| 40 | g | Kristallzucker |
| 4 | ST | Eigelbe |

Zum Garen:

| | |
|--------|--------|
| 80 g | Butter |
| 150 ml | Milch |
| 100 ml | Wasser |

Herstellung:

1. Milch mit der Butter zusammen in einem Topf lauwarm erhitzen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Zucker hineingeben und Germ dazu bröckeln.
3. 4 EL der Milch-Butter-Mischung über den Germ geben. Den Inhalt der Mulde vorsichtig mit einer Gabel verrühren, sodass sich der Germ auflöst. Mit einem Tuch abdecken, etwa 20 Min. gehen lassen.
4. Danach alles zusammen mit der restlichen Milch-Butter-Mischung, Eiern und Salz in der Küchenmaschine für etwa 8 Min. zu einem glatten Teig kneten. Wieder abdecken und etwa 1 Std. gehen lassen. Wenn sich der Teig unter dem Tuch wölbt, ist er schön hochgegangen.
5. Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kneten und zu einer Wurst rollen. Die Wurst in etwa 5 Stücke teilen und zu Kugeln formen.
6. Auf einem bemehlten Brett nochmals zugedeckt für 30 Min. gehen lassen.



7. Zum Garen der Dampfnudeln Butter in 2 etwa 20 cm Ø breiten Pfannen zerlassen und Milch, Zucker und Wasser hinzugeben.
8. Die Flüssigkeit sollte etwa 2 cm hoch im Topf stehen.
9. Dampfnudeln vorsichtig in die Töpfe setzen, mit Deckeln abdecken und die Dampfnudeln zuerst für 1–2 Min. aufkochen lassen.
10. Die Hitze dann für weitere 18–20 Min. auf milde Temperatur reduzieren und sanft garen.
11. Den Deckel zwischendurch nicht abnehmen, weil die Dampfnudeln sonst zusammenfallen.
12. Für die Vanillesauce die Milch mit dem Vanilleschotenmark in einen Topf geben und langsam erhitzen.
13. In der Zwischenzeit Eigelbe mit Zucker vermengen und die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren hineinfließen lassen – umrühren.
14. Milch-Eigemisch in einem Topf nochmals unter ständigem Rühren am Herd erwärmen (darf nicht mehr kochen) und fertig ist die Sauce (Herstellungslink: <https://youtu.be/ukYyS1O8DZE>).
15. Dampfnudeln mit einem Pfannenwender (Muaßer) zusammen mit der Kruste, die sich aus der Milch und dem Zucker gebildet hat, aus dem Topf nehmen.
16. Mit warmer Vanillesauce servieren und genießen.

