

Dampfnudeln mit Vanille-Sauce

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/einfach-gut-bachmeier/bachmeiers-dampfnudeln-mit-vanille-sauce/

Zutaten für 8 Personen

Für die Dampfnudeln:

- 110g Zucker
- 30g frische Hefe
- 1/2 Liter Milch
- 500g Mehl
- 110g Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz

Für die Vanille-Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 150ml Milch
- 100g Sahne
- Salz
- 80g Zucker
- 5 Eigelb

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche:

Zubereitung:

Für die Dampfnudeln den Vorteig (Dampferl) zubereiten. 50g Zucker in eine kleine Schüssel geben und die Hefe dazubröckeln. Die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen, angießen und die Hefe darin unter Rühren auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Den Vorteig in die Mulde geben und zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In einem kleinen Topf 80g Butter zerlassen und mit den Eiern, 2 EL Zucker und dem Salz zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig 1 weitere Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten und mit einem Löffel etwa 16 Portionen abstechen, zu Kugeln formen und mit einem Küchentuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die restliche Milch und je 30g Butter und Zucker in einem großen flachen ofenfesten Topf aufkochen.

Die Teig-Bällchen hineinsetzen, den Topf mit einem Deckel gut verschließen und die Dampfnudeln im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen.

Für die Vanille-Sauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanilleschote und - mark, 1 Prise Salz und den Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, dann die Vanilleschote wieder entfernen.

Die Eigelbe in einer Metallschüssel verrühren und in ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillemilch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen, bis die Sauce bindet ("zur Rose abziehen"). Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad setzen und die Vanille-Sauce kalt rühren.

Die Dampfnudeln aus dem Ofen nehmen und mit der Vanille-Sauce servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2012