

ARD-Buffer | Dampfnudeln mit Vanille-Sauce

Rezept von Vincent Klink

Zutaten für 6 Stück

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ca. 200 ml Milch
- 20 g Hefe
- 1 Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 50 g Butter

Außerdem:

- 150 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker

Für die Vanille-Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 400 ml Milch
- 3 Eigelb
- 2 EL Sahne

Zubereitung

Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 °C) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausstreichen und das Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 40 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6 Klöße formen und auf der Arbeitsfläche nochmals 20 Minuten gehen lassen.

In einem flachen Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch und dauert ca. 20 Minuten. **Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden!**

Vanille-Sauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, den Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren.

Anrichten:

Dampfnudeln mit der Vanille-Sauce anrichten.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: ARD-Buffer vom 07.11.2013