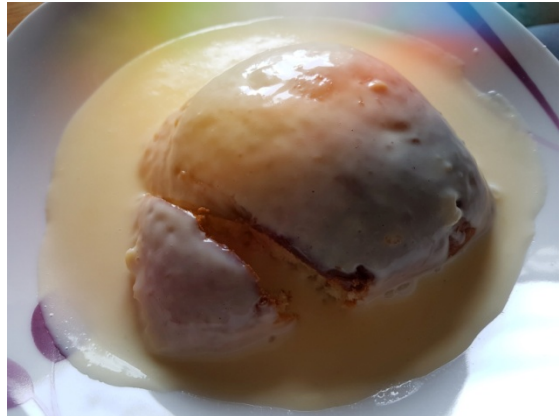


Dampfnudeln mit Vanillesoße

Diese Menge ergibt 6 Dampfnudeln. Ist mein Lieblingsrezept.

Für die Dampfnudeln:

250g Mehl
125ml Milch lauwarm
10g frische Hefe
40g Butter, geschmolzen
40g Zucker
1 Ei
½ TL abgeriebene Zitronenschale



Für die Vanillesoße:

500ml Milch
2 Eigelbe
2 TL Stärke
30g Zucker
Mark einer ½ Vanilleschote

Für die Form:

250ml Milch
50g Butter geschmolzen
20g Zucker

Backzeit: 180° Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Für den **Teig** erwärmen wir die Milch lauwarm. Drücken in die Mitte des Mehls eine Mulde, geben Mehl, einen Teil des Zuckers und die Hefe hinein. Die Milch darüber geben und alles 10 Minuten ruhen lassen, sodass die Hefe Zeit zum Arbeiten hat.

Nun die anderen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ich mache das in der Küchenmaschine, Ihr könnt aber auch ein Handrührgerät mit Knethacken oder Eure Hände benutzen.

Den Teig nun an einem ruhigen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr die Zutaten für die Form und gebt diese in die selbige.

Nachdem der Teig gegangen ist, teilt Ihr diesen in 6 gleich große Stücke und formt Kugeln daraus. Legt diese nun in die Milch-Butter-Zucker-Mischung in der Auflaufform. Nun die Kugeln nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nun backt Ihr die Leckerbissen wie oben angegeben goldgelb. Sollten sie zu schnell bräunen deckt Ihr sie mit Backpapier ab.

Für die **Vanillesoße** 450ml Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die restliche Milch mit den Eigelben, der Stärke, dem Zucker und dem Vanillemark glattrühren.

Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung dazugeben und das Ganze nochmals aufkochen.

Gutes Gelingen!!!