

Dampfnudeln mit Vanillesauce – ein Rezept wie von Oma

Mit unserem einfachen Rezept für klassische Dampfnudeln schmeckt es wie bei Oma. Und dank des lockeren Hefeteigs und der feinen Vanillesauce wird die ganze Familie glücklich.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Rezeptautor: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 25 g frische Hefe
- 25 g Zucker
- 5 g Salz
- 200 ml Milch
- 100 g Eier (2 Stück)
- 100 g Butter

Für die Kruste der Dampfnudeln:

- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- 30 g Zucker

Außerdem:

- Vanillesauce

Menge: 10 Stück

Backtemperatur: 30 Minuten bei 220 Grad

So bereiten Sie den Hefeteig für die Dampfnudeln zu

Das Mehl, die zerbröselte frische Hefe, Zucker, Salz, Milch, zwei Eier und die klein geschnittene Butter in eine Küchenmaschine geben. Jetzt einen Hefeteig herstellen. Danach den Hefeteig nochmals durchkneten und rund formen. Anschließend an einen warmen Ort stellen und 20 Minuten gehen lassen.

Tipp: Zwei Päckchen Trockenhefe mit je sieben Gramm pro Päckchen, entsprechen einem Würfel Frischhefe. Wenn Sie für unser Dampfnudel-Rezept Trockenhefe verwenden wollen, dann brauchen Sie anstelle von 25 Gramm frischer Hefe etwas mehr als ein Päckchen Trockenhefe (zirka 8,5 Gramm).

Nun den frischen Hefeteig in 100 Gramm Stücke einteilen und zu kleinen Kugeln formen.

Tipp: Nicht zu viel Mehl auf die Arbeitsplatte geben, sonst werden die Hefeteigkugeln nicht rund!

Im Anschluss die kleinen Teigkugeln nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Nun Milch, Butter und Zucker für die Kruste in einer hitzebeständigen Form aufkochen. Die Teigkugeln dann einsetzen, abdecken und in den Ofen stellen.

Tipp: Die Hefeteigkugeln luftig aneinanderlegen, da der Teig beim Backen noch aufgeht!

Abgedeckt zirka 30 Minuten im Ofen backen.

Tipp: Niemals den Deckel vor Ende der Garzeit abnehmen! Das "Gar-Klima" ist sonst ruiniert und lässt sich nicht wieder herstellen.

Jetzt die warmen Dampfnudeln mit feiner Vanillesauce servieren und genießen.