



MEIN GENUSS



Dampfnudeln mit Vanillesoße



It's a match!

In jede Süßspeise gehört natürlich auch eine Prise Steinsalz, um die Süße der Speise noch besser wahrzunehmen. Try it!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zucker und **Steinsalz** in der warmen Milch auflösen, ein bisschen Mehl zugeben und die Hefe in die Flüssigkeit hineinbröckeln. Mit dem restlichen Mehl, Vanillezucker, Butter und Ei einen glatten Teig kneten und diesen so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Wenn der Teig zu bröselig und klebrig ist, einfach etwas Milch bzw. Mehl zugeben.
- 2 Den Teig mit einem feuchten Handtuch zudecken und ca. *45 Minuten* gehen lassen. Das Volumen sollte sich hinterher ungefähr verdoppelt haben.
- 3 Anschließend können aus dem Teig die gleichgroßen Dampfnudeln geformt werden. Die Dampfnudeln nun mit Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals für *15 Minuten* nachgehen lassen.
- 4 Butter, Milch sowie Zucker in die Pfanne hineingeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Dampfnudeln einlegen und den Deckel schließen. Auf großer Energiezufuhr ankochen (*ca. 3-4 min*). Dann sofort auf die kleinste Kochstufe stellen und etwa *15-20 min* garen.
- 5 Man hört, wenn die Dampfnudeln fertig sind; es fängt leicht an zu zischeln, wenn die Flüssigkeit verdampft ist. Eventuell noch restliche Flüssigkeit bei offener Pfanne vorsichtig verdampfen lassen. Den Deckel erst öffnen, wenn die Flüssigkeit praktisch vollständig verdampft ist, sonst fallen die Dampfnudeln in sich zusammen. Die Dampfnudeln mit Vanillesoße oder Apfelmus dazu servieren.

Zutaten

500 g Mehl
20 g Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
50 g Zucker
2 EL Bourbon Vanillezucker
0.25 Liter Milch
0.5 TL Steinsalz
80 g Butter, zerlassen
1 großes Ei
Vanillesoße oder Apfelmus als Beilage

Für die Pfanne:

100 g Butter
125 Milch
1 EL Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.