



## Dampfnudeln mit Vanillesoße

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe, 42 g
- 100 g Zucker
- 750 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL Stärke
- 1 Vanilleschote
- Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit 50 g Zucker und 250 ml lauwärmer Milch verrühren und in die Vertiefung gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und gehen lassen.

Nach 30 Minuten 50 g Butterflöckchen an den Rand setzen und alles zu einem Teig verkneten. Unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig zu einer langen Rolle formen, in 12 Portionen teilen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen. Restlichen Zucker und 250 ml Milch dazugeben. Dampfudeln nebeneinander in den Topf setzen und Deckel fest verschließen. Etwa 30 Minuten bei mittlerer, dann schwacher Hitze garen, bis die gesamte Flüssigkeit eingezogen ist und sich am Topfboden eine Kruste gebildet hat. Den Topf während des Garens nicht öffnen!

Vanillesoße: Eigelb mit 1 Esslöffel Zucker, Stärke und etwa 50 ml Milch anrühren. Vanilleschote aufschlitzen, in die restliche Milch geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Vanilleschote entfernen und Eigelbmasse einrühren. Topf zurück auf den Herd geben und unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Soße bindet. Die Dampfudeln mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillesoße servieren.

Guten Appetit!

