Dampfnudeln

ZUBEREITUNG

Teig

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter und Hefe in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/ Stufe 7** vermischen.
2. Das Mehlgemisch in eine Schüssel umfüllen.
3. Die Milch und das Ei in den Mixtopf geben und **2 Minuten / 37°/ Stufe 3** erwärmen.
4. Das Mehlgemisch zur Ei-Milch-Masse schütten und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
5. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.

Guss Für den Guss alle Zutaten in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 37° / Stufe 2** schmelzen lassen.

Fertigstellung

1. Die Hälfte des Gusses in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Den aufgegangenen Teig zu 8 gleich grossen Kugeln formen und nebeneinander in die Form setzen.
3. Die Dampfnudeln in den kalten Ofen schieben.

Backen Die Dampfnudeln 30 Minuten bei 200° in der unteren Ofenhälfte backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die einzelnen Gebäckstücke mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen und den restlichen Guss darüber verteilen, danach fertig backen. Die Dampfnudeln warm in der Form servieren. Nach Wunsch eine Vanillesauce dazu servieren.

Vanillesauce

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **7 Minuten / 90°/ Linkslauf / Stufe 3** einstellen.
2. Die fertige Creme durch ein Sieb streichen und warm zu den Dampfnudeln servieren.

ZUTATEN

Teig

270 g Mehl
30 g Zucker
1 gestrichener TL Salz
40 g Butter
15 g Frischhefe
100 g Milch
1 Ei

Guss

100 g Milch
100 g Rahm
40 g Butter
3 EL Zucker

Vanillesauce

500 g Milch
1 Ei oder 2 Eigelb
50 g Zucker
1 Prise Salz
20 g Maizena
½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark und Stängel

Als Kind wünschte ich mir dieses süsse, leckere Abendessen sehr oft.