

Dampfnudeln an Vanille Sauce

Dampfnudeln nach Grossmutter's Rezept

Dampfnudeln sind eine traditionelle Mehlspeise der süddeutschen und österreichischen Küche.

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Esslöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15–20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schüffelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert.

Zutaten

- 1 Pfd. Mehl
- 1 Teel. Salz
- 60g Zucker
- 80 g Butter
- 1/4 l Milch

- 1 Ei
- 20g Hefe.

Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser

- 2 mal je 1/8 l Wasser
- 1Teel. Salz oder Zucker
- 1Essl. Fett.

Die selbstgemachte Vanillesoße ist zweifelsohne die Krönung des Ganzen. Das i-Tüpfperl – der Gipfel sozusagen. Hier geht's zum Rezept.

Hier geht es zum Hausrezept

Hausrezept

Meine liebsten Dampfnudeln



Es sind „nackte“ Dampfnudeln die einfach herrlich schmecken. Mit viel liebe von meiner Frau gebacken.

Zubereitung

Vorteig

Für den Teig Hefewürfel in 100 ml lauwarmer Milch mit 2 TL Zucker glatt rühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch mit etwas Mehl vermengen. Vorteig abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 20g Hefe
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- Etwas Salz
- 2 Teel. Vanillezucker
- Puderzucker zum bestäuben
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50-60 g Butterschmalz für die Form

Restlicher Zucker, Butter, Salz, Eier, Vanillezucker und geriebene Zitrone an den Rand der Teigschüssel geben und, dann mit dem Rührgerät alles gut kneten, Dabei soviel Milch zugeben, dass der Teig weich ist aber nicht klebt. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen und flach drücken, je einen Mohnknödel daraufsetzen, den Teig darüber schließen und wieder zu Kugeln formen. Die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen. Mit der flüssigen Butter großzügig einpinseln und abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30–35 Min. backen. Dazu passt Vanillesoße.

927. Dampfknudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser 2 mal je $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Eßlöffel runde Knüchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Knüchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfknudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Knudeln auf der Seite des Herdes 15—20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu frachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfknudeln mit einem Schöpfelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert. (Stückzahl: 20.)