Mini-Dampfnudeln

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Dampfnudeln

250 g	Weizenmehl Typ 550
15,0 g	Hefe
125 ml	lauwarme Milch
2,0 EL	Zucker
1,0	Ei
2,0 EL	Butter
6,0 TL	Pflaumenmus

Sauce und Mohn

500 ml	Milch
1,0 Päckchen	Vanillesaucenpulver
1,0 EL	Zucker
6,0 EL	Dampfmohn

(Angaben für 8 Personen)



Die Mini-Dampfnudeln sind mit Vanillesauce und Dampfmohn serviert ein wunderbares Dessert. Oft wird es aber auch als süßes Hauptgericht gegessen, dann reicht das Grundrezept für drei Personen und man kann die Dampfnudeln größer formen.
Das Grundrezept ist als Dessert für acht Personen ausgelegt. Wer für weniger Leute kocht und nicht mit Viertel-Eiern hantieren möchte, kann aus dem übrigen Teig kleine Brötchen formen, mit Mohn, Sesam o.ä. bestreuen und im Backofen backen.

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Milch, Zucker und Ei einen Hefeteig kneten und diesen zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Dann aus dem Teig etwa walnussgroße Stücke abtrennen, diese plattdrücken, je einen TL Pflaumenmus darauf geben und dieses mit dem Teig einschließen. Die gefüllten Nudeln nochmals eine Viertelstunde gehen lassen.
In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Dampfnudeln hineingeben und zugedeckt 15 bis 20 Minuten leise köchelnd garen lassen.
Währenddessen mit der Milch, dem Saucenpulver und dem Zucker nach Packungsanweisung eine Vanillesauce herstellen.
Mit einer Schaumkelle die Dampfnudeln aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen, noch warm mit der ebenfalls warmen Vanillesauce und mit Mohn bestreut servieren.