

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Dampfnudeln mit Vanillesauce und Mohn & Zucker

Dampfnudeln mit Vanillesauce haben wir schon ewig nicht mehr gegessen und deshalb war es jetzt mal Zeit dafür. Kaufen kann man hier leider keine, weder Dampfnudeln, noch Germknödel, oder simple Hefeklöße. Die letzten Dampfnudeln haben wir noch in Deutschland gegessen und das ist jetzt auch schon wieder über 7 Jahre her. Dabei sind Dampfnudeln eigentlich recht einfach gemacht und brauchen auch keine Ewigkeit. Wir mögen sie gerne einfach so und nicht all zu süß, denn die Vanillesauce und der Zucker in der Mohnmischung sind ja relativ süß. Ansonsten lassen sich die Dampfnudel auch gut mit Pflaumenmus füllen und man hat ganz schnell ein paar frische Germknödel.

Ich habe meine Dampfnudeln im Dampfaufsatz für den Thermomix gedämpft. Hier könnt ihr aber auch jeden anderen Dampfeinsatz verwenden. Den Dampfaufsatz habe ich ein wenig gefettet, damit die Dampfnudeln später nicht ankleben. Zuckerersatz wie Chunky Flavour oder Erythrit, könnt ihr ganz einfach durch normalen Haushaltszucker ersetzen.

Frische Dampfnudeln mit selbstgemachter Vanillesauce

Für die Dampfnudeln zuerst die lauwarme Milch zusammen mit der

Hefe in eine keine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl, das Ei, Butter, Erythrit, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz dazu geben und alles für etwa 2-3 Minuten zu einem geschmeidigen, weichen Teig verkneten. Den fertigen Teig in 8 gleichgroße Portionen teilen und zu Kugeln schleifen. Die Teiglinge anschließend mit etwas abstand in einen leicht gefetteten Dampfeinsatz setzen und abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Dampfgareinsatz aufsetzen und die Dampfnudeln bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten garen. Währenddessen für die Vanillesauce, das Ei, die Speisestärke und die Hälfte der Milch in einen Topf geben und klümpchenfrei miteinander verrühren. Die restlichen Zutaten dazu geben, gut umrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Für etwa 1-2 Minuten sanft köcheln lassen, umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Den gemahlene Mohn zusammen mit dem Puder-Erythrit in eine Schüssel geben und gleichmäßig verrühren. Die fertigen Dampfnudeln auf einen Teller legen, etwas Vanillesauce darüber gießen und mit Mohn & Zucker bestreuen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
