

Dampfnudeln mit Kirschkompott und Vanillesoße



XXX Lecker

Zutaten (für 4 Portionen)

FÜR DIE DAMPFNUDELN

- 80 g Butter
- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- ½ TL Salz
- 1 Ei

FÜR DAS KOMPOTT

- 1 Glas Sauerkirschen
- 25 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 Stange Zimt

FÜR DIE SOÙE

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 2 Eigelb
- 150 g Sahne

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 200 kcal
- 4 g Eiweiß
- 7 g Fett
- 31 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 60 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit

Zubereitung

1. Für den Dampfnudelteig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Milch erwärmen. Hefe und Zucker zugeben und verrühren. Mehl mit Salz mischen und die Hefe-Milch angießen. Ei sowie zerlassene Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 - 10 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils rund formen und mit ausreichend Abstand zueinander abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen für das Kompott Kirschen abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Ca. 50 ml davon mit Speisestärke glatt rühren. Restlichen Saft mit Zucker und Zimtstange aufkochen. Angerührte Stärke zugeben und unter ständigem Rühren 1 Minute weiter köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen, Kirschen unterrühren und alles abkühlen lassen.
4. Die Dampfnudeln nebeneinander in einen gefetteten, gelochten, großen Dampfbehälter setzen und bei Dampfgarstufe 100 °C 20 - 30 Minuten garen.
5. Für die SoÙe Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Schote, Mark, Milch und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.
6. Eigelb mit Sahne verquirlen. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und die Eigelb-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zur heißen Milchmischung geben. Topf zurück auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die SoÙe leicht andickt.
7. Dampfnudeln mit Kirschkompott und VanillesoÙe anrichten und servieren.



REISER RÄT

Die Dampfnudeln schmecken auch gefüllt sehr lecker. Dafür in Schritt 2 einfach nach Belieben entsteinte Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumenmus, andere Obstkonfitüre oder Schokoaufstrich in die Mitte der kleinen Bällchen einarbeiten und wie beschrieben weiter verfahren.

