

# DAMPFNUDELN

## Zutaten für 4 Personen

- > 400 g Mehl (Type 405)
- > 20 g frische Hefe
- > 1 Prise Salz
- > 270 g Zucker
- > 210 g Butter
- > 1 Ei
- > 925 ml Milch
- > 1 Vanillestange
- > 5 Eigelb
- > 1 TL Speisestärke (optional, für mehr Bindung)
- > 2 EL gemahlener Mohn

Optional: Zwetschgenröster zum Servieren



## Zubereitung

- 1.** Für den Hefeteig die Milch leicht erwärmen, die Butter darin schmelzen und auf Handtemperatur abkühlen lassen. Die Hefe in der lauwarmen Butter-Milch-Mischung auflösen, eine Prise vom Zucker zugeben und 10 Minuten stehen lassen, bis sich kleine Bläschen bilden. Mehl, restlichen Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei und die Hefemilch zugeben und etwa 5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 2.** Während der Teig ruht, die Vanillesauce zubereiten: Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und in die Milch geben. Zucker zufügen. Langsam erhitzen, kurz vor dem Siedepunkt die in Wasser gelöste Stärke zufügen und gut verrühren. Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 3.** Die Eigelbe nach und nach in die etwa 70 °C warme Milch geben, mit einem Pürierstab kurz verquirlen. Bei sanfter Hitze (nicht kochen!) unter Rühren erhitzen, bis die Sauce weiter

andickt und am Löffel haften bleibt. Durch ein Sieb streichen und leicht abkühlen lassen. Tipp: Für eine besonders cremige, glänzende Sauce kurz vor dem Servieren 1 TL Butter oder 2 EL flüssige Sahne unterrühren.

- 4.** Nach der Ruhezeit den Dampfknödelteig zu einer Rolle formen, in 8 Stücke (bei 4 Personen) teilen und zu glatten Knödeln formen. Nochmals abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- 5.** Nach der Ruhezeit den Dampfknödelteig zu einer Rolle formen, in 8 Stücke (bei 4 Personen) teilen und zu glatten Knödeln formen. Nochmals abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- 6.** Für die Mohnbutter die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Zucker und Mohn einrühren und kurz aufschäumen lassen.
- 7.** Zum Servieren die Dampfknödeln auf Tellern anrichten, großzügig mit der Vanillesauce angießen und mit der Mohnbutter beträufeln. Etwas Zwetschgenröster dazu – das ist der Himmel der Bayern.

