

Hier und heute



Dampfnudeln mit Vanillesauce

Matthias Ludwigs macht fluffige Dampfnudeln aus Hefeteig und zeigt, wie man sie richtig dämpft, so dass sie nicht zu trocken werden. Dazu serviert unser Pâtissier eine feine selbstgemachte Vanillesauce.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 12 Stück

Zutaten für den Hefeteig

- 500 g Mehl (Type 405)
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 200 ml kalte Milch
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 80 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Wenn der Teig eine gute Elastizität aufweist in eine ausreichend große, leicht gefettete, verschließbare Box geben und im Kühlschrank nach Möglichkeit acht Stunden kaltstellen. (Alternativ kann man den Teig bei Zimmertemperatur auf ungefähr das doppelte Volumen gehen lassen.) Den gegangenen Teig nochmal gut durchkneten und in zwölf Stücke à 80 Gramm teilen. Diese zu möglichst glatten Kugeln formen.

Dampfnudeln zubereiten

Einen großen Topf oder Bräter circa 2 cm hoch mit Wasser füllen. Ein dünnes Geschirrtuch gut mit Wasser durchspülen, auswringen und dann so in den Topf hängen, dass zum Deckel gute 8cm Platz bleiben. Damit es nicht herunterrutscht, am besten mit Küchengarn oder Ähnlichem am Topf befestigen. Die Teigkugeln mit ausreichend Abstand auf das Küchentuch legen (je nach Topfgröße passen sechs Stück hinein). Bei geschlossenem Deckel 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe ungefähr verdoppelt hat. Den Topf auf den Herd stellen, das Wasser einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze circa 18 Minuten dämpfen. Den Herd ausstellen, die Dampfnudeln weitere zwei Minuten ziehen lassen, dann entnehmen.

Tipp: Zum Dämpfen gibt es Alternativen, wie z.B. Dampfgarer, Bambusdämpfkörbe (Asialaden) oder Siebeinsätze für Töpfe.

Zutaten für die Vanillesauce

- 125 g Sahne
- 20 g Zucker
- ¼ Schote Vanille, ausgekratzt
- 2 Eigelbe

Zubereitung

Sahne mit Zucker und Vanillemark aufkochen und abgedeckt zehn Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe einrühren und die Sauce auf mittlerer Hitze unter ständiger Bewegung mit dem

Hier und heute



Gummischaber eindicken lassen, bis 85°C erhitzen. Die Vanillesauce sofort durch ein Sieb in eine kleine Schüssel geben und mit Folie abgedeckt kühl stellen.

Tipps

- Für eine schnellere Vanillesauce können Sie auch ein „Fertigprodukt“ verwenden.
- Für eine etwas weniger gehaltvollere Vanillesauce die Sahne durch Milch ersetzen und 5 g Stärke zum Eigelb geben.

Anrichten

Die Dampfnudeln auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit der Vanillesauce bedeckt servieren.

Tipps

- Dazu passen prima Zimt-Zucker und Beerenkompott oder Ähnliches.
- Fertig gegarte Dampfnudeln lassen sich gut einfrieren und müssen dann vor der Verwendung nur warmgemacht werden (am besten auch mit etwas Feuchtigkeit bzw. Dampf)