

Dampfnudeln mit Rhabarber



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 2,5 Stunden aufgehen lassen
+ 25-30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	890 kcal
Eiweiss:	13 g
Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	159 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Vanille- oder Nussglace.

Zutaten

350 g	Weissmehl
2 Prisen	Salz
300 g	Zucker
20 g	Hefe
1 dl	Milch
50 g	Butter
1	Ei
400 g	Rhabarber
Guss	
1 dl	Halbrahm
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer grossen Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Hälfte des Zuckers hineingeben. Hefe in lauwarmen Milch durch Rühren auflösen. In die Mulde giessen. Butter in Flocken begeben. Ei verquirlen und begeben. Nach und nach Mehl und Flüssigkeit mischen. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden aufgehen lassen.
2. Rhabarber schälen. $\frac{1}{4}$ in sehr kleine Würfelchen schneiden. Rest in grössere Würfel schneiden. Kleine Würfel zum Teig geben und darunter kneten. Aus dem Teig pflaumengrosse Kugeln formen und in eine gebutterte Gratinform legen. An einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Guss Rahm und Zucker aufkochen. Abkühlen lassen. Die Hälfte über die aufgegangenen Dampfnudeln giessen. Dampfnudeln in der unteren Ofenhälfte 20 Minuten backen. Restlichen Guss darüber giessen und die Dampfnudeln 5-10 Minuten fertig backen. Restlichen Rhabarber mit restlichem Zucker weich kochen. Dampfnudeln mit Puderzucker bestäuben. Rhabarberkompott dazuservieren.