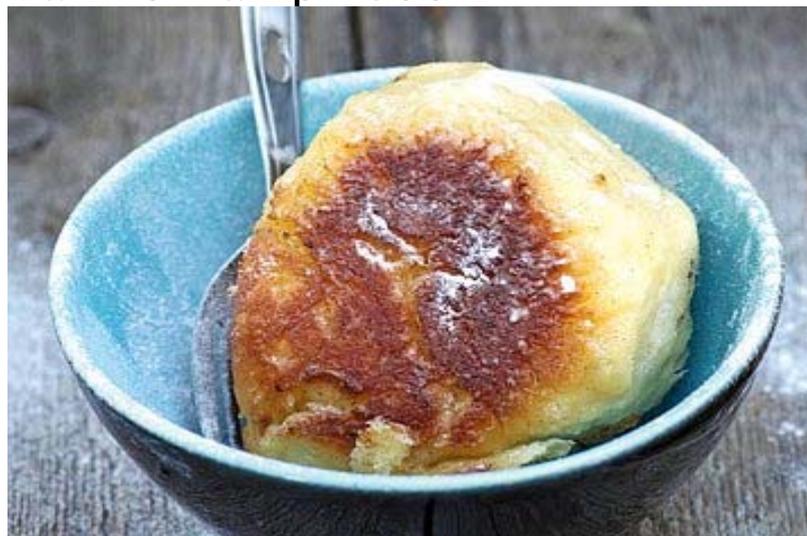


Vanille-Dampfnudeln



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten garen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	600 kcal
Eiweiss:	14 g
Fett:	27 g
Kohlenhydrate:	75 g

Tipps zu diesem Rezept

- Hefeteig für die Dampfnudeln vorbereiten und in einem Frischhaltebeutel mitnehmen.
- [Heisse Schokolade mit Rum](#)

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe mit der Hälfte des Zuckers mischen. Beiseitestellen, bis die Hefe flüssig ist. Ei und Milch beigeben, verrühren. Mehl und Salz dazugeben, mischen. Ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
2. Topf mit Butter ausstreichen. Aus dem Teig ca. 8 Kugeln formen, nebeneinander auf den Topfboden legen. Nähe dem Feuer etwas aufgehen lassen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Mit Schote, restlichem Zucker und Rahm mischen. Vanille-Rahm über die Teigkugeln giessen. Im verschlossenen Kochtopf ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze über dem Feuer garen. Die Dampfnudeln dürfen nicht zu heiss bekommen. Sie sind fertig, wenn die Flüssigkeit aufgesogen und der Teigboden goldbraun ist. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

60 g	Butter
1	Vanilleschote
1.5 dl	Halbrahm
1 EL	Puderzucker

Teig

20 g	Hefe
60 g	Zucker
1	Ei
1.5 dl	Milch
300 g	Mehl
1 TL	Salz