

Dampfnudeln mit Pflaumensauce

🕒 ca. 120 Minuten III schwer



Bild: Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Milch mit der Butter zusammen in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Zucker hineingeben und Hefe dazu bröckeln. 4 EL der Milch-Butter-Mischung über die Hefe geben. Den Inhalt der Mulde vorsichtig mit einer Gabel verrühren, sodass sich die Hefe auflöst. Mit einem Tuch abdecken, etwa 20 Min. gehen lassen und danach alles zusammen mit der restlichen Milch-Butter-Mischung, Eiern und Salz in der Küchenmaschine für etwa 8 Min. zu einem glatten Teig kneten. Wieder abdecken und etwa 1 Std. gehen lassen.

Wenn sich der Teig unter dem Tuch wölbt, ist er schön hochgegangen. Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kneten und zu einer Wurst rollen. Die Wurst in etwa 10 Stücke teilen und zu Klößen formen. Auf einem bemehlten Brett nochmals zugedeckt für 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die beiden Saucen zubereiten: Zitrone waschen, abtrocknen, Schale abreiben und auspressen. 3 EL des Pflaumensafts mit Speisestärke und Zucker in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Pflaumen, Zitronenschale und -saft mit restlichem Pflaumensaft in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Pflaumen kochen, Topf vom Herd nehmen und die Speisestärke-Mischung unterrühren. Bei mittlerer Temperatur etwa 10 Min. weiter köcheln lassen und mit Zimt abschmecken.

Zutaten für 10 Dampfnudeln:

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 650 g Weizenmehl Type 405
- 5 EL Zucker
- 25 g frische Hefe
- 3 kleine Eier
- 1 Prise Meersalz

Für die Pflaumensauce:

- 1 Zitrone
- 120 ml Pflaumensaft
- 1 EL Speisestärke
- 2-3 EL Zucker
- 650 g Pflaumen, entsteint
- ½ TL Zimt

Dampfnudeln mit Pflaumensauce

🕒 ca. 120 Minuten III schwer

Für die Vanillesauce die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und langsam erhitzen. 5 Min. ziehen lassen, anschließend die Vanilleschote aus dem Topf nehmen.

Eigelbe verquirlen, in einen Topf geben und nach und nach 2–3 Suppenlöffel der Vanillemilch unterrühren. Restliche Vanillemilch dazu gießen, Zucker dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zu einer cremigen Sauce werden lassen. Vorsicht: Die Sauce soll nicht aufkochen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Zum Garen der Dampfnudeln Butter in 2 breiten Töpfen oder Pfannen (etwa 30 cm Durchmesser) zerlassen und Milch, Zucker und Wasser hinzugeben. Die Flüssigkeit sollte etwa 2 cm hoch im Topf stehen. Dampfnudeln vorsichtig in die Töpfe setzen, mit Deckeln abdecken und die Dampfnudeln zuerst für 1–2 Min. aufkochen lassen. Die Hitze dann für weitere 18–20 Min. auf milde Temperatur reduzieren und sanft garen. Den Deckel zwischendurch nicht abnehmen, weil die Dampfnudeln sonst zusammenfallen.

Dampfnudeln mit einem Pfannenwender zusammen mit der Kruste, die sich aus der Milch und dem Zucker gebildet hat, aus dem Topf nehmen. Mit warmer Vanille- und Pflaumensauce servieren und genießen.

Für die Vanillesauce:

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 6 Eigelbe
- 60 g Zucker

Zum Garen:

- 80 g Butter
- 150 ml Milch
- 100 ml Wasser

Dampfnudeln mit Pflaumensauce



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin