

Dampfnudeln mit Zwetschgenmarmelade gefüllt



Eine Mehlspeise, die die Herzen höher schlagen lässt.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig für die Dampfnudeln: 300 g Mehl	in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde machen
25 g Hefe	in die Mulde bröckeln
30 g Zucker	über die Hefe geben
250 ml Milch	zugießen und Vorteig gehen lassen. In der Zwischenzeit
2 Eier	und
80 g weiche Butter	an den Mehtrand geben, damit alles die gleiche Temperatur erreicht. Wenn die Hefe Blasen wirft alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig auf das doppelte gehen lassen. Teig in 8 Portionen teilen

	und jede Teigkugel mit jeweils 1 Eßlöffel
Zwetschgenmarmelade	füllen. Dabei darauf achten, dass die Teigkugeln gut verschlossen sind.
Zum Dampfknudel kochen: 250 ml Milch	in einem feuerfesten Topf mit Deckel erhitzen
20 g Zucker	zugeben
30 g Butter oder Butterschmalz	darin schmelzen, vom Herd nehmen. Die Teigkugeln nebeneinander einsetzen. Zugedeckt 20 Min gehen lassen. Auf dem Herd bei mittlerer! Hitze zugedeckt 10 Min garen. Den Topf samt Deckel in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben und 35 Min bei Umluft fertig backen.

Achtung, während des Kochvorgangs und beim Einschieben in das vorgeheizte Backrohr darf der Deckel nicht geöffnet werden. Der Deckel darf erst am Schluß wieder abgenommen werden, sonst fallen die Dampfknudeln zusammen.

Schnelle Vanillesoße: 1 Liter Milch	erhitzen, vorher etwa 1/8 Liter davon in einen Schüttelbecher oder eine Tasse geben.
1 Pck Vanillepudding-Pulver	und
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	sowie
1 Eßl Zucker	glatt rühren. In die kochende Milch rühren.