

Dampfnudel mit Blaubeerkompott und Vanillesoße



Dampfnudel sind so bayerisch wie Schuhplatteln. Schade, dass sich so wenige trauen selbst Dampfnudeln zu machen. Dabei geht das kinderleicht.wenn der Ehemann sie macht. Ha ha ha.

Zutaten:	Zubereitung:
Dampfnudeln: 500 g Mehl	in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken
1 Würfel Hefe	in die Mitte bröckeln
¼ l lauwarmen Milch	und
50 g Zucker	zu der Hefe geben. Vorteig 15 Min gehen lassen
80 g Butter	
1 Pck Vanillzucker	
2 Eier	
1 Zitronenschale	an den Rand der Mehlmischung geben, sie können, während der Vorteig geht schon

	<p>Zimmertemperatur annehmen. Den Teig verkneten und zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen. Ca. 1 Stunde. 12 Kugeln formen, zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne mit Glasdeckel</p>
3 Eßl Butter	<p>zerlaufen lassen, vom Herd nehmen. Die 12 Kugeln in der zerlassenen Butter wenden und gleichzeitig nebeneinander in die Pfanne schichten.</p>
250 ml Milch	<p>mit</p>
4 Eßl Zucker	<p>verrühren. Die Hefeklöse damit aufgießen. Mit Deckel zum Kochen bringen und dann bei geschlossenem Deckel auf niedrigster Herdstufe (Stufe 1) 20-25 Minuten braten lassen. Dabei auf keinen Fall den Deckel lüften, da die Dampfnudeln sonst zusammenfallen. Wenn die Dampfnudeln anfangen ein bruzelndes Geräusch von sich zu geben, haben sie eine schöne braune Kruste und können serviert werden.</p>



Blaubeerkompott:	
500 g Blaubeeren	mit
100 g Zucker	und
4 Eßl Rotwein	zum Kochen bringen.
1 Teel Stärke	mit
2 Eßl kaltem Wasser	verrühren und das Kompott damit andicken. Nochmals aufkochen lassen. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten.
Vanillesoße:	
600 ml Milch	davon ca. 50 ml in einen Schüttelbehälter geben. Die restliche Milch zum Kochen bringen.
3 Eßl Zucker	und
1 Pck Vanillepuddingpulver	in den Schüttelbehälter geben und klumpchenfrei vermengen. In die kochende Milch rühren, kurz aufkochen lassen.

Auf einem Teller erst 1 Schöpfer Vanillesoße geben, dann 1 Schöpfer Blaubeerkompott in die Mitte geben. In die Mitte kommt eine schöne Dampfnudel. Mit Eßlöffel und Gabel servieren.