



DAMPFNUDELN MIT VANILLESAUCE

YEAST DUMPLINGS WITH VANILLA SAUCE

ca 6 Dampfnudeln / about 6 yeast dumplings

Zutaten Dampfnudeln 150g Butter 250ml Milch 40g Frischhefe 100g Zucker 2 Eigelb 500g Mehl 1 Prise Salz + Milch, Butter und Zucker zum Dampfen	Ingredients Yeast Dumplings 2/3 cups butter 1 1/4 cup milk 1 tbsp dry yeast 1/2 sugar 2 egg yolks 4 cups flour pinch of salt + milk, butter and sugar for steaming
Zutaten Vanillesauce 200ml Sahne 20g Zucker 1 Vanilleschote 3 Eigelb	Ingredients vanilla sauce 1 cup heavy cream 2 tbsp sugar 1 vanilla bean 3 egg yolk

Zubereitung Dampfnudeln

- 1. die Butter in der Mikrowelle anschmelzen und so lange rühren bis sie flüssig ist und danach lauwarm werden lassen**
- 2. die Milch lauwarm erhitzen und circa 5-6 EL entnehmen um darin die Hefe aufzulösen (wenn Trockenhefe dann diese mit dem Mehl mischen)**
- 3. Zucker und Eigelbe schaumig schlagen und dann vorsichtig die ausgekühlte Butter und Milch eingießen**
- 4. den Aufsatz der Küchenmaschine zu einem Knethaken wechseln und das Mehl und Salz hinzufügen**
- 5. während des Rührens die aufgelöste Hefe hinzugeben und das Ganze 5 min kneten lassen**
- 6. den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für circa eine Stunde gehen lassen**
- 7. den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca 6 gleichgroßen Dampfnudeln formen und abgedeckt weitere 30 min gehen lassen**
- 8. in einem hohen Topf 1cm hoch Milch eingießen, 1 EL Butter darin schmelzen und circa 1 TL Zucker dazugeben**
- 9. die Dampfnudeln mit Abstand zueinander einlegen, Deckel drauf und bei mittlerer Hitze für circa 20-25 min garen**

Zubereitung Vanillesauce

- 1. die Sahne mit Zucker aufkochen und die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen**
- 2. die Sahne kurz von der Hitze nehmen und dann unter ständigem Rühren vorsichtig die Eigelbe hinzugeben**
- 3. bei niedriger Hitze circa 2-3min simmern, aber dabei rühren, bis die Masse andickt**

Die Dampfnudel mit der Vanillesauce übergießen und sofort servieren

Instructions Dough

- 1. melt the butter and let it cool off a little**
- 2. milk has to be lukewarm, take 5-6 tbsp and dissolve the fresh yeast in it (if using dry yeast, mix it with flour)**
- 3. beat sugar and yolks until fluffy and then slowly pour in butter and remaining milk**
- 4. using a mixer fitted with a dough hook, beat in salt and flour**
- 5. if using fresh yeast, slowly pour in yeast milk and knead for 5 minutes**
- 6. cover bowl and let rise for about 1 hour**
- 7. on a floured surface, form 6 dumplings, cover them and let them rise for another 30 min**
- 8. in a big pot, pour in milk to about 1/2 inch, melt 1 tbsp butter and 1 tsp sugar with it**
- 9. place 4 dumplings in pot, put the lid on the pot and let cook on medium heat for 20-25 minutes**

Instructions Vanilla Sauce

- 1. bring cream and sugar to a boil and add vanilla pulp**
- 2. take cream off heat, let cool off a little and carefully stir in yolks one at a time**
- 3. stirring constantly, let it cook at low heat for 2 minutes until it thickens a little**

Pour vanilla sauce over Dampfnudeln and serve immediately

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!