

Frischkäse- Dampfnudeln mit Vanillesauce

T. Grandits



Zubereitung Dampfnudeln

Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur zugedeckt 1½ Stunden gehen lassen.

Zubereitung Frischkäsemasse

Alle Zutaten mischen.

Zubereitung Milch

Die Milch mit allen weiteren Zutaten aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten Dampfnudeln

400 g Mehl
½ TL Salz
30 g brauner Zucker
20 g Hefe, zerbröckelt
½ Zitrone, abgeriebene Schale
40 g Butter, weich
175 ml Milch
1 Ei, verquirlt

Zutaten Frischkäsemasse

100 g Frischkäse
50 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
½ Zitrone, abgeriebene Schale

Zutaten Milch

200 ml Milch
2 EL brauner Zucker
40 g Butter

Zutaten Vanillesauce

500 ml Vollmilch
500 ml Rahm
100 g Zucker
2 Vanilleschoten
8 Eigelb



Zubereitung Vanillesauce

Milch, Rahm und 3 EL Zucker mit den ausgekratzten Vanilleschoten und dem Vanillemark aufkochen. Sofort vom Herd ziehen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschoten entfernen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Die Vanillemilch nach und nach darunterühren. Die Mischung wieder zurück in den Topf giessen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Sauce eindickt. Sofort in ein passendes Gefäss umfüllen oder servieren.

Anrichten

Fertigstellung Dampfnudeln

Den Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, flach drücken, mit jeweils 1 TL der Frischkäsemasse belegen und den Teig drumherum zusammenschlagen. Die Dampfnudeln mit dem Verschluss nach unten in die ausgebutterte Form legen, mit der Milch übergiessen in den vorgeheizten Garraum schieben und 20 Minuten mit Heissluft 200 °C backen.

Garstufe

Mit Vorheizen

20 Minuten | Heissluft 200 °C