

# Dampfnudeln mit Vanillesoße:

## **Zutaten für Dampfnudeln:**

270g Dinkelvollkornmehl oder Dinkeldunst

100ml lauwarme Milch

1 Pr. Salz

1 Ei

30g Butter

½ Würfel Hefe

10g Zucker

## **Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel geben. Milch mit der Hefe verrühren. Alle Zutaten mischen und gut abschlagen, der Teig muss sich vom Schüsselboden lösen. Sollte er zu weich sein, noch 1 EL Mehl zugeben. An einem warmen Ort aufgehen lassen (20Min.).

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 kl. Portionen teilen. Kugeln formen und zugedeckt nochmals gehen lassen. Je nach Raumtemperatur 10-20 Min.

Die Teiglinge auf ein Lochblech für den Dampfgarer geben und bei 90 Grad 25 Minuten garen.

Wenn ein Topf verwendet wird, dann eine Tasse Milch in einen weiten Topf geben und die Teiglinge einsetzen. Anschließend auf kl. Einstellung (Stufe 4 bei einer 12 Stufenregelung) 25 Minuten garen.

## **Zutaten für Vanillesoße:**

500ml. Milch (4 EL zurückbehalten)

15g Maisstärke (z.B. Gustin)

1 Eigelb

40g Vanillezucker

## **Zubereitung:**

Die Milch erhitzen 4 EL Milch, Eigelb, Vanillezucker und Stärke verrühren. Wenn die Milch kocht vom Herd nehmen und das Stärkemilchgemenge einrühren. Nochmals auf der Herdplatte einmal Auspuffen lassen.