

Dampfnudeln mit Karamellsauce

Dampfnudeln in Karamellsauce

Zutaten Germteig

400 g Mehl, glatt
½ Würfel Germ od.
1 Pkg. Trockengerm
30 g Kristallzucker
1 Kl Salz, gestrichen
1 El Vanillezucker, echt
Schale von ½ Bio-Zitrone
30 Butter
200 bis 250 ml Milch
2 Dotter

Zutaten Karamellsauce

150 g Kristallzucker
50 ml Wasser, heiß
200 ml Milch
250 ml Rahm

Zubereitung

Zubereitung Germteig:

1. Alle Zutaten auswiegen
2. Küchenmaschine mit Rührschüssel und Knethacken vorbereiten
3. Eine etwas größere Metallschüssel als die Rührschüssel vorbereiten und diese mit lauwarmem Wasser füllen und auf die Seite stellen
4. Einen kleinen Kochtopf auf den Herd stellen und die Butter darin schmelzen
5. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Trockengerm) in die die Rührschüssel geben

Verwendung von frischem Germ:

Den frischen Germ in eine kl. Schüssel bröseln und mit etwas lauwarmen Wasser glattrühren.

6. Geschmolzene Butter vom Herd ziehen, Milch und Dotter zugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren
7. Unter ständigem Rühren Milch-Gemisch zum Mehl gießen und einen mittelfesten Teig herstellen

Wichtig: den Teig so lange kneten, bis er eine schöne glatte Oberfläche hat

8. Germteig auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen, wieder in die Schüssel geben, mit Mehl bestauben, in das vorbereitete Wasserbad stellen, ein Geschirrtuch darüberlegen und den Germteig so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat
→(ca. 45 Minuten)

Hinweis

Der Germteig kann von Hand, mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zubereitet werden.

Dampfgarer zu Hause?

In diesem Fall den Germteig bei Gärstufe, 35°C für 45 Minuten gehen lassen

Herstellung Karamellsauce:

1. Alle Zutaten auswiegen
2. Großen Topf auf die passende Herdplatte stellen, auf 12 einschalten und Kristallzucker bodenbedeckt in den Topf geben
3. Zucker karamellisieren lassen
4. Sobald der geschmolzene Zucker eine goldbraune Farbe hat, mit Wasser löschen, Milch zugießen und so lange köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat, dabei mit einem Kochlöffel umrühren
5. Nun Rahm zugießen, mit Schneebesen verrühren und einmal aufkochen lassen
6. Herd ausschalten

Zucker karamellisieren

Der Zucker kann sehr rasch verbrennen. Die Hitze etwas reduzieren oder sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt, den Topf von der Herdplatte ziehen.

Dampfnudeln formen und dämpfen:

1. Arbeitsfläche reinigen und frei von allen nicht benötigten Gegenständen machen
2. Arbeitsfläche mit Mehl stauben
3. Germteig mit Hilfe einer Teigkarte aus der Rührschüssel geben und auf der Arbeitsfläche durchkneten
4. 50 g bis 60 g schwere Stücke abstechen
5. Teigstücke zu Kugeln formen (schleifen) und eng aneinander in den Topf mit der Karamellsauce setzen
6. Topf auf die richtige Herdplatte stellen, auf Stufe 3 einschalten, Deckel darauf geben und Dampfnudeln ca. 30 bis 35 Minuten dämpfen

Was passt dazu?

Reicht ein Birnen- oder Zwetschkenkompott. Zum Trinken passt eine Tasse Kaffee oder eine Schale Milch.

Wichtig:

Während es Garens Deckel **IMMER** geschlossen lassen!
Die Dampfnudeln sind fertig, wenn sich eine glänzende Haut auf den Teigstücken gebildet hat.

Abwandlung

Anstelle der Karamellsauce kann eine Obers-Milch zubereitet werden.

Zutaten

200 ml Milch
125 ml Obers
2 El Zucker
1 Tl Vanillezucker, echt
1 Pr. Salz
2 Pr. Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen
Die geformten Teigstücke in die Milch einlegen und wie oben beschrieben dämpfen