

HEUTE VON:

PROFORM-LIEBLINGSREZEPT



MARCO STEINMANN
KÜCHENMONTEUR

DAMPFNUDELN MIT WEINSOÛE

ZUBEREITUNG

Dampfnudeln:

1. In einer Schüssel etwa 3 El. vom Mehl, die zerbröselte Hefe, etwas Zucker und die Hälfte der handwarmen Milch verrühren, den Vorteig etwa 30 Min. gehen lassen.
2. Die Butter leicht erhitzen bis sie einigermaßen flüssig ist.
3. Die restlichen Zutaten und die Butter einarbeiten und zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
4. Aus dem Hefeteig Dampfnudeln rollen, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen, mit einem Tuch abdecken und wieder etwas gehen lassen.
5. In einen flachen gusseisernen Topf oder einer Pfanne mit gut schließendem Deckel 1 TL Butter und ein Schuss gutes Sonnenblumenöl erhitzen, die Dampfnudeln hineinsetzen, (ca. 5 Stück) 1 Tasse Wasser hinzugießen und 1 TL Salz in das Wasser geben. Mit dem Deckel fest verschließen, aufkochen lassen und danach bei geringer Temperatur 15 – 20 Minuten garen, bis das Wasser verdampft ist.

Weinsoße

1. Den Wein und das Wasser zusammen in einem Topf aufkochen, kleiner schalten.
2. Den Zitronenschnitt, die Zimt- und Vanillestange und den Sternanis in die leicht kochende Brühe geben und ein paar Minuten mitköcheln lassen.
3. 2 Eigelb und 2 El. Zucker schaumig rühren, das halbe Pk. Puddingpulver unterrühren und alles zusammen unter Rühren in die köchelnde Weinsoße geben. Aufschlagen bis kurz vor dem Kochen, wenn alles gut gebunden hat vom Herd nehmen, durch einen Sieb gießen und abkühlen lassen.
4. Die Sahne aufschlagen und mit dem Schneebesen untermengen.

ZUTATEN

1/2 kg	Mehl
1/4 l	Milch
20 g	Hefe
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
20 g	Butter
2	Eier
Salz, Öl für die Pfanne	

Für die Soße:

1/2 l	Weißwein
1/4 l	Wasser
ein Schnitz Zitrone, Zimtstange, Sternanis, Vanillestange, 2 Eigelb, 2 El Zucker, Vanille- puddingpulver, 1/2 Becher Sahne	



proform
KÜCHENSTUDIO