

MARIAS REZEPTE

Dampfnudeln mit Weincreme



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Dampfnudeln

Für den Teig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

1 Prise Zucker, 250 ml Milch

2 Eier, 1 TL Salz, 50 g Butter weich

2 EL Zucker

Zum Dämpfen:

15 g Butter, 15 g Margarine

15 g Butterschmalz, 2 EL Zucker

½ TL Salz, 200-250 ml Milch-Wasser-Gemisch (zu gleichen Teilen)

Weincreme

500 ml Pink Max Rosé

200 ml Wasser, 4 Eier

8 EL Zucker, 1 Pck. Vanillepudding

ZUBEREITUNG

Dampfnudeln

Man benötigt einen Topf (Gusseisen) mit ca. 30 cm Durchmesser und Deckel sowie alle Zutaten in Raumtemperatur.

Für den Teig: Hefe mit etwas warmer Milch auflösen, Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde formen und die aufgelöste Hefe mit einer Prise Zucker bestreuen. Zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. In der Milch die Butter schmelzen und mit den Eiern und dem Salz ins Mehl rühren. Alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit den Händen nochmals kräftig kneten und zu einer Kugel formen. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Anschließend 8 Kugeln formen und nochmals abgedeckt mit einem Küchentuch 15 Minuten gehen lassen. Zum Dämpfen alle Zutaten in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Teig-Kugeln dicht in den Topf legen, Deckel auflegen, 2 Minuten aufkochen und Hitze reduzieren. Bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten garen. Deckel nicht öffnen, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen. Wenn es im Topf nicht mehr blubbert, sondern leise knistert sind die Nudeln fertig und haben eine schöne Kruste. Dazu passt sehr gut eine Weincreme, in unserem Fall eine Creme aus "maximaler Leidenschaft".

Weincreme

Warum nicht mal mit Rosé-Wein, also unseren  !

Alle Zutaten in einen großen Kochtopf geben und miteinander verrühren. Unter ständigem rühren aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Guten Appetit!



Wir empfehlen unseren #MAXIMALELEIDENSCHAFT PINK MAX Rosé dazu!

**MAXIMALE
LEIDENSCHAFT**

Weingut Bischofsmühle | Wassergasse 64 | 55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de | info@weingut-bischofsmuehle.de

 @WeingutBischofsmuehle  @weingut_bischofsmuehle

Bischofsmühle
NIEDER-OLM