Schwäbische Dampfnudeln mit Vanillesauce

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Schwäbische Dampfnudeln sind ein süddeutsche Klassiker, beliebt sei eh und je: Schwäbische Dampfnudeln mit leckerer Vanillesauce für 6 Personen.

Das Privileg „schwäbisch“ können die Schwaben nicht für sich beanspruchen, denn Dampfnudeln haben auch im ganzen süddeutschen Raum eine lange Tradition. Sie sind gar nicht so einfach und schnell herzustellen, denn zwischen den „Gehzeiten“ heißt es warten. Aus Erfahrung weiß ich, dass viele sich mit dem Hefeteig schwer tun, aber glauben Sie mir: Es lohnt sich!

Die leckeren schwäbischen Dampfnudeln gibt es in vielen verschiedenen Varianten, mal süß und mal herzhaft, gedämpft oder gebacken noch lauwarm mit dieser bekannten, sensationellen Kruste, mit Pflaumenmus oder einem anderen Fruchtpürrèe gefüllt. So können sie durchaus ein schmackhaftes Hauptgericht abgeben.
Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere, leckere schwäbische Rezepte sowie weitere regionale Rezepte und Spezialitäten der deutschen Küche.

Zutaten

- 300 g Weizenmehl, gesiebt, mit 1 Prise Salz gemischt

- 20 g Hefe
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 50 g Markenbutter
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas Zitronenabrieb
- Zum Garen: 150 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 EL Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in 200 ml warmer Milch, mit dem Zucker und dem Vanillemark auflösen.

Schritt2

In das Mehl eine kleine Mulde drücken und das Ei hinein schlagen, die warmen Butterflöckchen rund herum verteilen.

Schritt3

Mit der Hefemilch zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der sich gut von den Fingern löst.

Schritt4

Zu einer Kugel formen, etwas mit Mehl bestäuben und abgedeckt

Schritt5

45 – 50 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Das Volumen sollte sich nahezu verdoppelt haben.

Schritt6

Danach gut durchkneten, 6 gleich große Klöße formen; noch einmal ca. 20 min. aufgehen lassen und in einen ausreichend großen Topf setzen.

Schritt7

150 ml Milch mit 40 g Zucker und 1 El Butter aufkochen, zu den Dampfnudeln geben, angießen und mit einem passenden Deckel verschließen.

Schritt8

Bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen und mit einem passenden Deckel verschließen. Während des Kochens den Deckel nicht öffnen.

Schritt9

Bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und sich am Topfboden eine Kruste gebildet hat.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Heraus nehmen, portionsweise anrichten und mit reichlich Gekonntgekocht Vanille Sauce zu Tisch geben.

Schwäbische Küche: Schwäbische Dampfnudeln, Spätzle und Maultaschen

Müsste man die schwäbische Küche mit einem Wort beschreiben, so wäre es „bodenständig“. Gerne betitelt als „Arme-Leute-Essen“, geht diese Beschreibung auf frühere Zeiten zurück, in der Fleisch hauptsächlich der damaligen „Oberschicht“ vorbehalten war. Dagegen ernährte sich die ärmere Bevölkerung eher von Innereien und einfachen Mehlspeisen.

Die berühmt-berüchtigten Schwäbischen Maultaschen „Herrgottsbscheißerle“ verdanken ihren Namen der Fastenzeit. Der „fuchsige Schwabe“ der trotz der Fastenzeit nicht auf Fleisch verzichten wollte, versteckte es einfach in den Maultaschen, sodass der liebe Gott ja nicht sieht, was sich darin verbirgt. Eine schöne Anekdote und ein wahrhaft traditionelles, kindheitserinnerungenweckendes und leckeres Gericht, das in verschiedenen Varianten daher kommt.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** Hefe, schwäbisch, Vanilleschote, Zitronenabrieb

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-dampfnudeln-mit-vanillesauce/