Dampfnudeln mit Weinschaumsauce

Eier & Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: Minuten
Zubereitungszeit: 135 Minuten } 2¼ Stunden

ZUTATEN / für 4 Portionen			
Hefeteig	Mehl	g	500
	Hefe	g	20
	Milch	ml	250
	Zucker	g	75
	Salz	Prise	1
etwas Zitronenschalenabrieb			
	Ei	St.	1
	Butter	g	100
Zum Übergießen	Milch	ml	250
	Zucker	g	25
	Butter	g	40
Weinschaumsauce	Weißwein (Riesling)	ml	500
	Eigelb	St.	5
	Zucker	g	100
	Mondamin	TL	1
ein paar Spritzer Zitronensaft			

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Milch auf 30°C - 40°C erwärmen.
2. Mehl mit Zucker, Hefe, Eier und Salz miteinander vermengen und die lauwarme Milchbutter hinzugeben,

alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 15-20 min.).

3. Danach an einem warmen Ort stellen (40°C im Ofen) und 30-45 min. gehen lassen.
4. Danach noch mal durchkneten und 8 Klöße formen und mit Abstand in eine große gefettete Auflaufform legen.
5. Im Backofen 15-20 Minuten bei 50 Grad aufgehen lassen.
6. Die Milch ein wenig erwärmen, mit Zucker und Butter verrühren, über die Klöße gießen.
7. Den Ofen auf 200 Grad stellen und die Klöße auf der unteren Schiene 30-35 Minuten backen, den Ofen dann ausstellen und die Dampfnudeln noch 5-10 Minuten ruhen lassen..
8. Wasser in einem Topf für das Wasserbad erhitzen. Eigelb mit Zucker und Mondamin im Schlagkessel schaumig rühren. Wein zugeben. Im Wasserbad mit einem Schlagbesen sämig aufschlagen. Mit Zitrone abschmecken.
9. Dampfnudeln warm mit Weinschaumsauce servieren

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	unterste	200		30-35
Türe offen		-		10