

Dampfnudeln mit Apfelsaftsoße (H)

Hefeteig ganz einfach:

500 gr. Weizenmehl Typ 405

1 Würfel Frischhefe oder 1 Beutel Trockenhefe

1 Essl. Zucker und 1 Essl. Salz

½ l warme Wasser

Teig gut kneten und 1 Std. an einem warmen Ort (abgedeckt) gehen lassen. Danach kleine eiergroße Kugeln formen und auf einem gemehlten Brett nochmals ruhen lassen.

Pfanne mit etwas Butter, Salz und einer halben Tasse Wasser kochen lassen. Die rohen Dampfnudeln hinein geben, Deckel (aus Glas) darauf und „nicht“ mehr öffnen bis die Dampfnudeln fertig sind, d.h. die Dampfnudeln müssen oben weiß glänzend sein und unten am Boden hellbraun knusprig und am Glasdeckel dürfen keine Wasserperlen mehr zu sehen sein.

bitte wenden!

Apfelsaftsoße

1 Liter Apfelsaft mit je 1 Zimt- und Vanillestange und 3 Essl. Zucker gut durchkochen.

Die Zimt- und Vanillestange herausnehmen.

Den Apfelsaftsud auf 50 Grad abkühlen lassen.

8 Eigelb, 100 gr. Zucker, 1 Essl. Zitronensaft schaumig rühren.

1 Essl. Stärkemehl unterrühren und jetzt langsam den Apfelsaft in die Schaummasse geben, die in einem Wasserbad steht, einschlagen, sodass eine cremige Apfelsaftsoße entsteht.