Dampfnudeln mit Vanillesauce

von Claudia Bolliger

Mengen für 10 Personen

150 g Weissmehl	
2.0 g Salz	
5.0 g Zucker	
1.0 Stück Eier	
20 g Butter	
1.0 dl Milch	
7.0 g Hefe	In einer Schüssel mischen aufgehen lassen, teig in anzahl Pers teilen
3.0 dl Milch	Guss in einer Pfanne
120 g Zucker	
60 g Butter	
300 g Vanillecreme (fertig)	Für Vanillesauce fertigprodukt verwenden Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Zwei Drittel des beiseite gestellten Gusses über die Dampfnudeln giessen, Hitze auf 200 Grad erhöhen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, restlichen Guss darübergiessen, sofort servieren.

kleine kugeln formen darum als dessert