

## Dampfnudeln mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße



### Zutaten:

#### Für 8-12 Personen:

- 1 kg Weizenmehl
- 0,5 l Milch
- 42 g frische Hefe (1 Würfel)
- 100 g Zucker
- 100 g Butter, erwärmt
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- Extra: 200 g Pflaumenmus und 4 cl Kirschwasser (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.) für die Füllung.  
Vanillesoße zum Servieren



### Zubereitung

In eine Rührschüssel das Mehl geben, mittig eine Mulde drücken und darin die zerbröckelte Hefe geben. Mit 100 ml Milch bedecken und 10 Minuten stehen lassen.

Dann die restliche Milch, Zucker, Salz, Vanillezucker, Eier, Eigelbe und die flüssige Butter zugeben und gründlich 5 Minuten verkneten. In der Rührschüssel, mit einem Tuch bedeckt, 1-2 Stunden gehen lassen (bis sich der Teig verdoppelt hat).

Zwischendurch das Pflaumenmus mit Kirschwasser vermengen.

Den gegangenen Teig in 8-12 gleiche Stücke teilen. Dazu den Teig zu einer Rolle formen und diese in 8-12 Stücke schneiden. Jedes Teil zu einer glatten Kugel formen und mit der Hand flachdrücken.

Mittig einen Esslöffel Pflaumenmus setzen. Die Teigländer seitlich hochziehen, oben verschließen und alles zu einem Knödel formen. Tipp: dabei die Hände gut bemehlen. Alle Teiglinge in eine passende Form setzen und nochmals 30-45 Minuten aufgehen lassen.

Zum Garen gibt es zwei Möglichkeiten:

Entweder im Dampfgarer (ohne Deckel) etwa 20 Minuten bei 100°C im Dampf garen.

Oder ohne Dampf, aber mit Deckel im Ofen. Dazu empfiehlt es sich, bevor die Dampfnudeln in die Form geschichtet werden, diese mit 200 ml Milch, 50 g flüssiger Butter und 1 EL Zucker zu begießen. Danach erst die Teiglinge einschichten, gehen lassen und dann mit Deckel im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen.

Serviertipp: Noch heiß mit Vanillesoße servieren.