

Dampfnudeln / Germknödel mit Sauerkirsch und Vanillesauce

Zubereitung Dampfnudel

- Die Hefe mit Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Beiseite stellen.
- Mehl, Zitronenschale und Salz vermischen und diese Mischung zur Hefe sieben. Wichtig ist, dass keine Klumpen entstehen.
- Mit der Butter und Eigelb zu einem glatten Teig vermengen. Gut verkneten, eine Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Kompott herstellen. Dazu die Kirschen mit Zucker aufkochen und zum Schluß mit etwas Speisestärke andicken.
- Der Teig sollte nach ca. 30 Minuten gut aufgegangen sein, sodass du nun mit einem Löffel Nocken ausstechen kannst und einen Knödel formen kannst.
- Die fertigen Knödel auf einem Brett nochmals für ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
- Nun einen Topf Wasser zum kochen bringen, und die Knödel in einem Sieb / Dampfsieb ca. 12 Minuten garen.
- Knödel in einem Teller mit Vanillesoße übergießen, außen etwas Kirschen und mit Mohn und Zucker bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für den Hefeteig

250 ml Milch
70 g Zucker
1 Würfel frische Hefe (42 g)
500 g Mehl
2 Eigelb
70 g Butter
Salz
Zitronenschale gerieben

Für die Kirschen

400 g Sauerkirschen Glas
Etwas Speisestärke
Mohn
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung Vanille Soße:

- Alle Zutaten für die Soße verrühren und in einer Metallschüssel auf einem Wasserbad „zur Rose abziehen“, also auf etwa 65°C bringen.
- Dann die Vanillesauce etwas abkühlen lassen.

Zutaten für die Vanillesauce

Vanille
4 Eigelbe
50 g Zucker
150 ml Milch
50 ml Sahne
1 Vanilleschote

