


... > Zubereitungsarten > Süßspeisen

## Dampfnudeln mit Weinsoße




 **Druck**


 **Teilen**


 **Speichern**

★★★★☆ 2.5 (2 Bewertungen)

 **1** Kommentar

 45 Min.

 normal

 27.09.2004

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

8



Portionen

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe

etwas Zucker

$\frac{1}{8}$  Liter Milch, erwärmte

1 TL Salz

1 Ei(er)

2 EL Öl oder flüssige Margarine

1  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, erwärmte

$\frac{1}{2}$  Liter Wasser

$\frac{1}{4}$  Liter Öl

2 TL Salz

### Für die Sauce:

$\frac{3}{4}$  Liter Wein

Zimt

Zucker

1 EL Speisestärke (Mondamin)

2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Aus Hefe, Zucker und Milch einen Vorteig rühren und gehen lassen. Wenn der Vorteig schön aufgegangen ist, nach und nach das Salz, die Eier, das Fett und die Milch unterrühren und zu einem Teigkloß verkneten. Diesen Teig ca. eine Stunde gehen lassen.

Nun Kugeln von der Größe eines Apfels formen und auf die bemehlten Arbeitsfläche setzen. Nochmals etwas gehen lassen. Inzwischen das Wasser mit dem Öl und dem Salz in einer hochwandigen Pfanne mit gewölbtem Deckel erhitzen. Die Dampfnudeln hineinsetzen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 20 Minuten dämpfen.

Den Deckel vorsichtig abheben, damit kein Wasser auf die Dampfnudeln tropft, sonst bekommen sie Beulen!

Manche Leute essen die Dampfnudeln auch gerne mit einer Kruste rundum, dazu werden sie dann bei geöffnetem Deckel rundum angebraten.

Die Dampfnudeln werden bei uns warm gegessen. Dazu isst man Weinsoße, Vanillesoße oder "Beereschnitze"!

Für die Beereschnitze werden Birnen geschält und gachtelt und in einem Sud aus Wasser, Zucker, Zimtstange und Nelken kurz gekocht. Man kann in den Sud auch etwas Weißwein geben.

Für die Weinsoße wird der Wein mit Zimt und Zucker in einem Topf erhitzt. 1 EL Mondamin mit 3 EL Wasser vermischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Etwas abkühlen lassen und dann den Eischnee unterziehen. Die Soße schmeckt auch kalt!

## Rezept von

groddegiex

## Weitere Rezepte von groddegiex

[Mehr >](#)

---

## Tipps & Trends

---

**Video Empfehlungen**

---

**Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

14.10.2005 02:26

j-adore

Die Weinsoße ist super! Ich mache die mit Apfelwein, geht aber auch gut mit Cidre oder Apfelsaft - ist dann aber keine Weinsoße mehr. Zimt lasse ich weg - dieser kann bei Bedarf noch zugefügt werden. Lecker zu Bandnudeln (Dampfnudeln mag ich auch sehr, macht mir aber zuviel Arbeit) mit in Butter angerösteten Semmelbröseln.

Viele Grüße

[Antworten](#)

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## Newsletter

Zum Newsletter anmelden

## Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

aubeginen rezepte, grillhaxe rezepte, johannisbeer rezepte, rehrücken rezepte, salat rezepte, sschnitten rezepte, suaerteig rezepte, tomatenpesto rezepte, wasserspatzen rezepte, zitronenmelissensirup rezepte