

Odenwälder Dampfnudeln mit Apfelmost Soße (Rezept von Marinas Oma)



Zutaten:

für 6-8 Stück

- **Für die Dampfnudeln**

- 500 g Mehl (Typ 405)
- 1 frischer Hefewürfel (42g)
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- Wasser
- 1/2 Tl Salz

- **Für die Mostsoße**

- 1 l Apfelmost
- 3 El Stärke (z.B. Weizen- oder Kartoffelstärke oder Vanillepuddingpulver)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Die Milch in einem Topf mit 30 g Butter, einer Prise Salz und 80 g Zucker lauwarm erwärmen. In eine Schüssel das Mehl geben und mittig eine Mulde drücken. In die Mulde die Hefe bröseln und das lauwarmlgemisch hinein gießen. Etwas Mehl darauf streuen 10 Minuten als Vorteig gehen lassen.

Dann alles mit einer Rührmaschine 5-8 Minuten gründlich durchrühren. Anschließend aus dem Teig 6 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigteilchen mit den Händen zu runden, glatten Bällchen formen und auf einer bemehlten Platte 1 Stunde gehen lassen. Nicht abdecken!

In einer Pfanne 30 g Butter und 1/2 Tl Salz aufschäumen lassen. Drei Hefeklöße in die Pfanne legen. Etwa 1,5 cm Wasser angießen und einen gut schließenden Deckel aufsetzen. Dabei den Herd auf ca. 2/3 der Gesamtleistung stellen (also z.B. auf Stufe 6 von 9 Stufen). Die Dampfnudeln 10 bis 15 Minuten garen bis es zu zischen beginnt und das Wasser gut verdampft ist. Am Pfannenboden sollte sich eine Kruste bilden.

Für die Mostsoße etwas Most mit 3 El Stärke, dem Vanillezucker, Zucker und einer Prise Salz in einer kleinen Schüssel anrühren bis sich alles aufgelöst hat. Den restlichen Most in einem Top erwärmen. Das Most-Stärkegemisch einrühren und alles unter rühren kurz aufkochen lassen.

Dampfnudeln mit einem Pfannenwender vorsichtig aus der Pfanne heben und auf Teller geben. Wer möchte kann die Dampfnudeln noch mit Puderzucker bestäuben. Die Dampfnudeln mit Mostsoße servieren.

Dieses Rezept stammt noch aus Großmutter's Zeiten... köstlich!