

Dampfnudeln mit Vanillesauce von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

Gebackene Hauptmahlzeit, süss

1.625 kg Weissmehl	In Schüssel geben
260 g Zucker	mit
31.2 g Salz	dazugeben
260 g Butter	in einer Pfanne vorsichtig flüssig werden lassen, in die Schüssel geben
78 g Hefe	mit einem Teil von
6.5 dl Milch	aflösen, zuerst den Rest der Milch in die Schüssel geben und alles leicht miteinander mischen, dann die Milch- Hefe- Mischung zum Teig geben
6.5 Stück Eier	beifügen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut klopfen bis er glatt ist Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.
1.3 Liter Milch	Für den Guss mit
364 g Zucker	und
260 g Butter	in einer Pfanne erwärmen, die Hälfte in die Gratin- oder Auflaufformen verteilen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln gleichgrosse Kugeln (pro Person 2-3 Stück) formen, nebeneinander in die Form setzen. In den kalten Ofen schieben oder nochmals gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben In der unteren Ofenhälfte bei 220° 30- 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die einzelnen Gebäckstücke mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen Restlichen Guss darübergiessen, fertig backen Warm in der Form servieren
2.34 Liter Milch	Für die Vanille sauce in eine Pfanne geben, mit
52 g Maizena	
260 g Zucker	
3.9 Stück Vanilleschote	aufgeschnitten, zusammen aufkochen
6.5 Stück Eier	mit
2.6 dl Milch	mischen, unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen (sehr wichtig) in die warme Flüssigkeit geben und alles nochmal kurz vor das Kochen bringen, damit die Sauce bindet. Warm servieren oder bei Bedarf vorher noch abkühlen lassen. Während dem Abkühlen immer wieder mal umrühren, weil sich sonst eine Haut auf der Sauce bildet.

Es kann natürlich auch Fertigvanillecreme mit etwas Milch verdünnt werden

Variante: Früchtekompott dazu servieren.