Dampfnudeln mit Vanillesauce von Chami

Mengen für 30 Personen

2.1 kg Weissmehl	
15 g Salz	
240 g Zucker	
60 g Hefe	In einer Schüssel mischen
240 g Butter	
9.0 dl Milch	
6.0 Stück Eier	Butter, Milch und Ei beigeben, mit einer Kelle mischen. Von Hand zu einem weichen, glatten Teig kneten. 1 Stunde auf doppelte aufgehen lassen
1.5 Liter Milch	
300 g Zucker	
240 g Butter	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	Guss in Pfanne erwärmen. Teig zu Kugeln formen und in Gratinform geben.
900 g Vanillecreme (fertig)	Für Vanillesauce fertigprodukt verwenden Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Zwei Drittel des beiseite gestellten Gusses über die Dampfnudeln giessen, Hitze auf 200 Grad erhöhen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, restlichen Guss darübergiessen, sofort servieren.

http://www.bettybossi.ch/de/pdf/detail_SchwerpunktthemaTrend_pdf_88.pdf