Dampfnudeln mit Vanillesauce von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

Gebackene Hauptmahlzeit, süss

625 g Weissmehl	In Schüssel geben
100 g Zucker	mit
12 g Salz	dazugeben
100 g Butter	in einer Pfanne vorsichtig flüssig werden lassen, in die Schüssel geben
30 g Hefe	mit einem Teil von
2.5 dl Milch	auflösen, zuerst den Rest der Milch in die Schüssel geben und alles leicht miteinander mischen, dann die Milch- Hefe- Mischung zum Teig geben
2.5 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.
5.0 dl Milch	Für den Guss mit
140 g Zucker	und
100 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 serviern
0.00 g Vanillecreme (fertig)	Vanillesauce anrühren --> mit Milch?
1000 Liter Milch	

Es kann natürlich auch Fertigvanillecreme mit etwas Milch verdünnt werden

Variante: Früchtekompott dazu servieren.