# Dampfnudeln mit Caramelmilch und Vanillecreme

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Regula Faust aus Trogen, AR )

## Zutaten:

Vanillesauce

- 1 L Milch
- 2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- 2 Beutelchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 2 Eier, verquirlt
- 1 EL Maizena

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 2 EL Zucker
- ½ EL Salz
- 1 Päckli Trockenhefe
- 2 Eier
- 1.5 dl Milch
- 80 g Butter, flüssig und höchstens handwarm

Caramelmilch:

- 250 g Zucker
- 1 l Milch

- wenig Butter zum Einfetten der Gratinform

## Zubereitung:

Das Maizena mit einem Schluck Milch gut verrühren und zusammen mit der restlichen Milch in eine Pfanne geben.
Mit einem Kaffeelöffel das Mark aus den Vanillestängeln kratzen und Mark sowie Vanillestängel und alle übrigen Zutaten zur Milch geben. Unter stetigem Rühren an den Siedepunkt bringen und zwei Minuten köcheln lassen und dabei weiter rühren. Zur Seite stellen und auskühlen lassen

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Salz und Hefe in eine grosse Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Eine Mulde ins Mehl drücken.

Die Milch mit der flüssigen Butter und den verquirlten Eiern gut verrühren und alles zusammen in die Mulde im Mehl geben. Von Hand (oder mit der Küchenmaschine) gut verrühren und anschliessend kräftig zu einem gleichmässigen Teig verkneten.
Den Teig zugedeckt und bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Caramelmilch den Zucker in einer Pfanne schmelzen und caramelisieren lassen. Ist der Zucker haselnussbraun, vorsichtig (Achtung: es kann spritzen) die Milch zugeben. Die Caramelmilch so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis sich der caramelisierte Zucker ganz aufgelöst hat.

Die Gratinform  mit Butter ausreiben. Die Hälfte der Caramelmilch in die Gratinform geben.
Aus dem Hefeteig 16 Kugeln formen und gleichmässig in der Gratinform verteilen.
Die Gratinform für 25 bis 30 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
Die Dampfnudeln während des Backens ab und zu mit der restlichen Caramelmilch übergiessen.

Die goldbraun gebackenen und glänzenden Dampfnudeln mit der kalten Vanillecreme servieren.