ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Dampfnudeln mit Vanillesoße

ausgewählt von einer Mannheimer Bürgerin

Zutaten für die Dampfnudeln

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (42g)
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g weiche Butter
- 75 g Zucker

Für die Vanillesoße:

- 400 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 2 Eigelb
- 75 g Zucker

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte machen. Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker darüberstreuen, mit 2-3 EL Milch die Hefe verrühren. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 10–15 Minuten gehen lassen. Es bilden sich Blasen auf der Hefe. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Knethaken mind. 5 Minuten verrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Noch kurz von Hand durchkneten, eine Kugel formen, wieder in die Schüssel legen, abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Die Größe des Teiges verdoppelt sich.
Aus dem Teig eine Rolle formen, Stücke abschneiden, zu Kugeln formen (glatte Seite ist oben). Die Teigkugeln nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

In eine hohe Pfanne mit gut schließendem Deckel 1 EL Butterschmalz, Salz bis der Boden bedeckt ist und schließlich eine Tasse Wasser geben. Wenn es kocht die Dampfnudeln einsetzen und ca. 20 Minuten kochen. Während dieser Zeit auf keinen Fall den Deckel öffnen, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen. Wenn das Wasser verdampft ist, hört man es knistern, dann sind sie fertig und haben eine schöne salzige Kruste.

Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: eine Mannheimer Bürgerin anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.