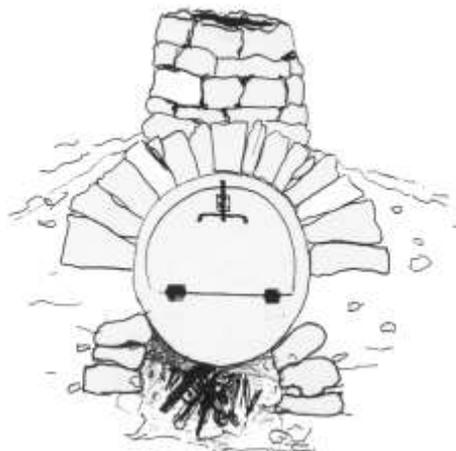


# MEIN PFADI-MENÜ

## Dampfnudeln mit Vanillesauce

Natürlich habe ich mir etwas anderes vorgestellt. Irgendwie Pasta oder so... Aber lecker war es allemal. Ich kannte das Menü noch nicht und so war ich ziemlich gespannt, als dies im Zeltlager auf dem Menüplan stand.

Und so wurde es noch in vielen Lagern & Kursen zu einem Höhepunkt. Der Bau des «Korea-Ofen»\* ist aufwändig – Aber es lohnt sich! Und wenn der Ofen schon mal warm ist: Dampfnudeln zum Zmittag und Pizza zum Znacht ☺ .



Gratinform 25x17 cm (kleine Form)

7 Stück

Butter für die Form

### Teig:

225 g Mehl  
½ TL Salz  
2 EL Zucker  
10 g Hefe, zerbröckelt  
1 dl Milch, lauwarm  
30 g Butter, flüssig  
1 Ei

### Guss:

1 dl Milch  
1 dl Rahm  
2 EL Zucker  
½ Päckchen Vanillezucker

### Vanillesauce:

1 EL Maisstärke  
5 dl Milch  
1 dl Rahm  
3-4 EL Zucker  
2 Eier  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Ei in die Mulde giessen. Zu einem Teig verrühren. Teig kneten, bis er glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Guss: Alle Zutaten verrühren. Die Hälfte davon in die ausgebutterte Form füllen. 7 Kugeln formen, in den Guss legen. Zugedeckt 20-30 Minuten aufgehen lassen.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Gebäckstücke mit einer Gabel leicht auseinanderziehen, restlichen Guss dazwischen giessen. 5 Minuten fertig backen.

Vanillesauce: Maisstärke mit wenig Milch anrühren, restliche Milch und übrige Zutaten beifügen, verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis vors Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.

Dampfnudeln mit Vanillesauce servieren.

Quelle und Link: <https://www.swissmilk.ch>

\* Zur Not kann man es auch in einem Haushalts-Ofen zubereiten...

