

# Dampfnudeln mit Vanillesauce

- Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri  
Vanillecreme Zusammensetzung beachten
- Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland  
Butter durch Becel ersetzen  
Milch durch laktosefreie Milch ersetzen  
Vanillecreme Zusammensetzung beachten
- Fruktosefrei: Zucker durch Traubenzucker ersetzen  
evtl. Vanillecreme ersetzen

## Zutaten:

<b>Dampfnudeln</b>	250 g	Mehl glutenfrei	in Schüssel geben, Vertiefung in Mitte machen
	2 EL	Zucker	beifügen
	40 g	Butter weich	zerkleinern, zugeben
	½ KL	Salz	nur am Rand einstreuen
	15 g 1 dl	Hefe Milch	Hefe in wenig Zucker auflösen aufgelöste Hefe und Milch in Vertiefung geben
	1	Ei	zerquirlen, beifügen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut kneten, bis er glatt ist. An der Wärme aufgehen lassen.
<b>Guss</b>	2 dl	Milch	
	3 EL	Zucker	
	40 g	Butter	alles erwärmen Die Hälfte in Aluform geben
			Aus dem Teig gleich grosse Kugeln formen, nebeneinander in die Form setzen. Noch einmal aufgehen lassen Backen Untere Ofenhälfte 220°C ■ 30-40 Min. 10 Min. vor Schluss den restlichen Guss darüber giessen, fertig backen
<b>Vanillesauce</b>	6dl	Milch	leicht erwärmen
	1 Beutel	Vanillecreme	einrühren Unter ständigem rühren 1-2 Min. kochen lassen Creme in Schüssel erkalten lassen, vor dem Servieren noch einmal durchrühren

En Guete