Süße Dampfnudeln mit Schokolade

Ein leckerer Schmaus auch einfach mal zwischendurch sind süße Dampfnudeln mit Schokolade. Das Rezept schmeckt auch abgewandelt superlecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

100 g	Milch
30 g	Butter
0.5 Würfel	Hefe
10 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Salz
100 g	Schokolade
0.5 l	Wasser
100 g	Butter (für die Pfanne)
125 ml	Milch (für die Pfanne)
150 g	Zucker (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Damit süße Dampfnudeln mit Schokolade gelingen, ein wenig Zeit einplanen. In einer Schüssel aus Milch, Butter, Hefe und Zucker einen Teig herstellen und diesen mit einer Küchenmaschine gut durchkneten. Danach Mehl, Ei und Salz hinzufügen und abermals sehr gut durchkneten. Alles zusammen circa 30 Minuten gehen lassen.

2. Danach aus dem Teig gleich große Kugeln formen und diese mittels einer Spritztülle mit Schokoladencreme füllen. Auch herkömmliche Schokolade schmeckt lecker, allerdings sollte diese dann im geschmolzenen Zustand eingespritzt werden. Diese abdecken und abermals 30 Minuten ruhen lassen.

3. In einer Pfanne mit hohem Rand und ganz wichtig mit einem Deckel, Zucker, Butter und Milch geben. Die Teigkugeln einlegen und mit dem Deckel verschließen. Die Hitze sollte gleichmäßig im mittleren Bereich liegen und das A und O zum Gelingen der Dampfnudeln ist, dass der Deckel geschlossen bleibt.

4. Öffnet man diesen vor Ablauf der Garzeit, fallen die Dampfnudeln in sich zusammen. Nach circa 30 Minuten soll die Flüssigkeit vollständig verdampft sein, erst dann den Deckel abnehmen. Ein Glasdeckel hilft enorm, da man sehen kann, in wieweit die Flüssigkeit schon weg ist.

5. Die Dampfnudeln aus der Pfanne nehmen und sofort heiß servieren. Die übrige Schokolade drüber gießen, um sie optisch noch aufzuwerten.

Tipp

Zu den süßen Dampfnudeln mit Schokolade passt am besten selbst gemachte Vanillesauce! Aber auch Früchte sind echt lecker dazu.