

Süße Dampfnudeln mit Kaffee-Zabaglione



Dampfnudel mit Zabaglione, mit Puderzucker garniert

Vor einigen Wochen habe ich das erste Mal Dampfnudeln zubereitet, in einer pikanten Variante mit Salzkruste. Nach einem Rezept meiner Mutter. In meiner Kindheit und Jugend gab es sie des öfteren und sie waren immer lecker.

Nun folgt die zweite Variante der Dampfnudeln, diesmal süß zubereitet. Wer die pikante Variante als Hauptspeise kennt, wird sich über die kleinere Größe dieser süßen Variante wundern. Aber süße Dampfnudeln werden als Dessert nach dem Hauptgang serviert und dürfen daher kleiner ausfallen. Auch später nach dem Zubereiten kalt aus der Hand gegessen sind Dampfnudeln sehr lecker. Dampfnudeln bereitet man immer in einer größeren Menge zu, denn sie lassen sich problemlos einfrieren. Für eine weitere Verwendung einfach einige Stunden auftauen und in der Mikrowelle einige Minuten erhitzen.

Auf der Website der Firma Lidl bin ich bei einem Dampfnudelrezept fündig geworden. Lidl verkauft nicht nur Lebensmittel, sondern bietet auch auf der Website [Lidl.de](https://www.lidl.de) in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Kolja Kleeberg unter dem Siegel „Genuss mit Stern“ diverse – auch internationale – Rezeptideen an. Kleeberg ist auch durch TV-Auftritte bekannt und kocht bei Lidl unter dem Motto „Kochen macht sexy und Essen macht glücklich“. Dem kann ich nur zustimmen. Da ich schon sehr lange selbstständig koche, bin ich daher sicherlich auch sehr sexy, und das Essen meiner Gerichte macht mich ... na ja, nicht unbedingt glücklich, aber schon zufrieden und erfreut mich.

Zu den süßen Dampfnudeln wird Zabaglione serviert, die französisch unter dem Begriff „Sabayon“ bekannt ist. Zabaglione ist eine der bekanntesten Nachspeisen der italienischen Küche und wird auch als daraus abgeleitete süße Schaumcremes zubereitet – in diesem Fall mit Kaffee.

Zutaten für 8 kleine Dampfnudeln:

Für den Hefeteig:

- 250 g Weizenmehl
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- 10 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Butter

Für das Dämpfen (je Bratvorgang):

- 100 ml Milch
- 1 EL Zucker

Für die Zabaglione:

- 3 Eigelbe

- 75 g Zucker
- 100 ml Espresso
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Schlagsahne

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärdauer 2 Std. 30 Min. | Gardauer 20–22 Min. pro Bratvorgang

Für den Vorteig:

In einer Schüssel 50 ml Milch erwärmen und die Hefe darin vollständig auflösen. Dann 50 g Mehl und 10 g Zucker dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Vorteig verrühren. Mit einem frischen Küchentuch zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Platz gären lassen.

Für den Hauptteig:

Dann restliches Mehl, Milch, Zucker, Ei, Eigelb und weiche Butter hinzugeben und mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Nochmals zugedeckt an einem warmen Platz 60 Minuten gehen lassen.

Auf einem großen Arbeitsbrett etwas Mehl verteilen und den Teig darauf durchkneten. Wenn der Teig noch zu flüssig ist, etwas Mehl dazugeben und erneut kneten. Teig zu einer Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Stücke jeweils zu einer Kugel formen, auf die erneut bemehlte Arbeitsplatte geben und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Für das Dämpfen:

Milch und Zucker in eine Pfanne mit Deckel geben und erhitzen. Vom Boden der Dampfnudeln möglichst das Mehl von der Arbeitsplatte abklopfen. Je nach Größe der Pfanne 3–4 Dampfnudeln mit etwas Abstand zueinander in die Pfanne geben, sie gehen dort beim Dämpfen noch auf. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–22 Minuten dämpfen. Auf keinen Fall während des Bratens bzw. Dämpfens den Deckel der Pfanne heben, denn der

Hefeteig der Dampfnudeln würde erwartungsgemäß in sich zusammenfallen. Nach dem Garen die Dampfnudeln mit einem Pfannenheber anheben und prüfen, es soll sich am Boden der Dampfnudeln eine hellbraune Kruste gebildet haben. Bei Bedarf für eine Kruste noch einige Minuten ohne Deckel weiterbraten. Bei weiteren Garvorgängen von Dampfnudeln die in der Pfanne verbliebenen Teigreste säuberlich herausnehmen.

Für die Zabaglione:

Währenddessen Eigelbe und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Dann Espresso, Vanillinzucker und Salz dazugeben und weiter schlagen. Wasser in einem Topf, der für die Schüssel groß genug ist, erhitzen und die Schüssel in das Wasserbad stellen. Das Wasser soll nicht kochen. Die Zutaten in der Schüssel 4–5 Minuten kräftig mit dem Schneebesen schlagen, so dass die Masse an Volumen gewinnt und eine cremige Konsistenz bekommt. Danach die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse 2 Minuten weiter schlagen. Masse erkalten lassen und währenddessen die Sahne steif schlagen. Sahne vorsichtig unter die Masse heben.

Dampfnudeln mit einem Pfannenwender aus der Pfanne heben und jeweils eine Dampfnudel auf einen Teller geben. Mit Puderzucker bestäuben, etwas Zabaglione dazugeben und servieren.