



Dampfnudeln mit Kumquatgelee

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (6 Dampfnudeln):

250g Kumquats, ½ Päckchen Gelierzucker, 1 Saftorange, 2 EL Zucker, 1 EL Butter, 300g Mehl, 170ml Sojamilch (warm), 2 TL Trockenhefe, 1 EL Butter, 2 EL Zucker, Salz, 170ml Wasser, 3 EL Öl, ½ Päckchen Vanillepuddingpulver, 500ml Sojamilch

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Butter in Flöckchen hinzugeben. In der Mitte eine Kule formen und die Trockenhefe hineingeben. Nach und nach warme Sojamilch hinzugeben und immer wieder mit dem Mehl vom Rand vermischen. Alle Zutaten vollständig vermischen und den Hefeteig mit der Hand durchkneten. Anschließend 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kumquats in Ringe schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und 2 EL Zucker hinzugeben. Unter Rühren kurz aufkochen, dann die Kumquats hinzugeben. Die Masse köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aus den Kumquats ausgetreten ist. Die Orange pressen und den Saft in den Topf geben. ½ Päckchen Gelierzucker hinzugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln.
3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals kurz durchkneten. Aus dem Teig 6 Kugeln formen (circa 90-100g). Die Kugeln einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In einer Pfanne 170ml Wasser, 3 EL Öl und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Die Teigkugeln hineingeben und dann die Pfanne mit einem luftdichten Deckel schließen. Auf kleiner Hitze mindestens 25 Minuten ausbacken. Den Deckel während dieser Zeit auf keinen Fall anheben, da die Dampfnudeln sonst zerfallen. Die Dampfnudeln sind fertig, wenn das Wasser verdunstet ist.
4. Für die Vanillesauce ½ Päckchen Vanillepuddingpulver auf 500ml Sojamilch nach Packungsanleitung zubereiten.
5. Die Dampfnudeln aus der Pfanne nehmen und mit Kumquatgelee und Vanillesauce servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit