



mittel

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Varoma  
Schmetterling  
Spatel

## Zutaten

### Teig für die Dampfnudeln

270 g Mehl  
100 g Milch  
0,5 Würfel Hefe  
1 Stück Ei  
30 g Butter  
10 g Zucker  
0,5 TL Salz  
4 Stück Aprikosen aus der Dose

### Vanillesauce

350 g Milch  
150 g Sahne  
1 Stück Vanilleschote  
40 g Puderzucker  
20 g Speisestärke

## Zubereitung

### Zubereitung Teig

100 g Mehl, Milch und Hefe in den Mixtopf geben und **1Min/37°C/Stufe 3** mischen

Danach 170g Mehl, Ei, 30 g Butter, 10 g Zucker und Salz zugeben und **1 1/2 Min/Stufe**  **„Modus „Teig kneten““** zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig aus dem Mixtopf nehmen, in 4 Teile teilen, Kugeln formen und diese flach drücken. In jeden Fladen eine Aprikose setzen, wieder zusammendrücken und zu Kugeln formen. Dabei darauf achten, dass sie gut verschlossen sind!

Varoma mit Öl einpinseln, Klöße darauf setzen und darauf achten, daß genügend Bodenschlitze frei bleiben. Deckel drauf und an einem warmen Ort 30 min gehen lassen.

### Vanillesauce

Während der Ruhezeit des Teiges alles für die Vanillesauce vorbereiten. Als erstes mal **Mixtopf reinigen**.

Für die Zubereitung der Vanillesauce den Rühraufsatz einsetzen.

In den  **„Mixtopf geschlossen“** 300 g Milch, 150 g Sahne, Mark einer Vanilleschote und Puderzucker einfüllen. **3 Min/80°C/Stufe 1** verrühren

50 g Milch mit der Speisestärke anrühren, und in den  **„Mixtopf geschlossen“** geben.

Nochmals **5 Min/100°C/Stufe 1** aufkochen.

Danach die Vanillesauce umfüllen und warmhalten.

(Ich fülle die Sauce in eine vorgewärmte Sauciere und decke sie ab. Das reicht eigentlich aus.)

### Dampfnudeln garen

 **„Mixtopf geschlossen“** spülen und mit 500 g Wasser füllen, verschließen und Varoma mit den Dampfnudeln aufsetzen. Die Klöße nun **20Min/VAROMA/Stufe1** garen.

#### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.