



Dessert Ludwig Heer

Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren

Zutaten für vier Personen

Für die Dampfnudeln: 40 ml Milch, 40 g Mehl und die Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Restliche Milch, restliches Mehl, weiche Butter, Eigelb, Salz und Zucker zugeben, verkneten und nochmals gehen lassen.

- ½ Würfel Hefe
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 10 g Zucker
- 40 g Nougat
- 50 g Butter
- 20 g Zucker

Den Nougat in 4 Stücke schneiden. Den Teig zu vier Kugeln formen, in jede Kugel einen Nougat Würfel einarbeiten. Die Kugeln im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen).

Für die Soße: Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

- 250 ml Sahne
- 1 Eigelb
- 10 g Zucker
- 25 g Honig
- 2 g Speisestärke
- 20 g Chai Tee
- 20 ml Rum
- Nelke

Für die Garnitur: Die Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Orangenlikör abschmecken.

- 400 g Erdbeeren
- Orangenlikör
- Zucker
- 8 Bonbons ohne Füllung
- Zimtzucker

Honigkresse oder Minze

Die Dampfnudel in einer Pfanne mit etwas Butter, Zimt und Zucker anbraten, bzw. karamellisieren lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Erdbeeren kreisförmig um die Dampfnudel anrichten. Alles mit Honigkresse und einer Zuckerspirale garnieren.