Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce

Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell 😊 Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
4. Vanillesoße dazu reichen.