

Dampfnudeln mit Backobstkompott



Zutaten für 4 Personen

400 g	Trockenfrüchte
1	Bio-Zitrone
500 g	Mehl
etwas	Mehl
500 ml	Milch
30 g	Hefe
135 g	Zucker
	Salz
70 g	weiche Butter
2	Eier (Gr. M)
1	Zimtstange
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

- 1 Früchte-Mix mit 1 l kochendem Wasser übergießen und einweichen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Saft auspressen und zur Seite stellen.
- 2 Für den Hefeteig 500 g Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 5 EL der warmen Milch und 1 TL Zucker glattrühren. Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 3 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Hälfte der Zitronenschale, 50 g Butter in Flöckchen, Eier und die übrige warme Milch zum Vorteig geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
- 4 Aus dem Hefeteig mit bemehlten Händen 8 gleichgroße Klöße formen. 250 ml Milch mit 1 EL Zucker und restlicher Butter in einem weiten Topf aufkochen. Dampfnudeln nebeneinander in die Milchbutter setzen. Deckel in ein feuchtes Geschirrtuch einwickeln und fest auf den Topf setzen, damit der Dampf nicht entweichen kann.
- 5 Dampfnudeln 30 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze garen, bis die Milch verdampft ist. Nach Ende der Garzeit vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen lassen.
- 6 Unser Tipp: Topf während des Dämpfens immer geschlossen lassen und nach Ende der Garzeit beim Abheben des Deckels darauf achten, dass möglichst kein Kondenswasser auf die Klöße tropft. Ansonsten fallen sie sofort zusammen!
- 7 Für das Kompott Früchte-Mix samt Einweichwasser mit Zimt, Vanillezucker, 1 EL Zucker, Zitronensaft und übriger Zitronenschale aufkochen. Stärke und 4–5 EL Wasser glatt rühren und zum Früchte-Mix geben. Unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen.
- 8 Fertige Dampfnudeln aus dem Topf nehmen, mit Backobstkompott anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.