

Rezept

Nussige Dampfnudeln mit Zwetschgenkompott

Ein Rezept von Nussige Dampfnudeln mit Zwetschgenkompott, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Dampfnudeln

100 g Nusskernmischung	½ Würfel Hefe (21 g)
3 EL Zucker	300 g Vollkornmehl
50 g vegane Margarine	½ TL gemahlene Bourbon-Vanille
1 TL Zimtpulver	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
150 ml zimmerwarmer ungesüßter Pflanzendrink	1 Stück Zartbitter-Schokolade

Für das Kompott

450 g Zwetschgen	1 großer Apfel
200 ml Apfelsaft	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Vanillepuddingpulver	2 EL Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 732 kcal, 27 g F, 16 g EW, 98 g KH

Zubereitung

1. Die Nusskerne in einer Pfanne ohne Öl rundherum anrösten. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen und im Blitzhacker mahlen.
2. 100 ml Wasser auf ca. 35° erwärmen. Die Hefe zerbröseln und mit 1 EL Zucker in das warme Wasser geben. Ca. 5 Min. stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft. Dann gut umrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
3. Mehl, Margarine, Gewürze, Nüsse und Hefemischung mit den Knethaken des Handrührgerätes in 5 Min. zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Std. auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
4. Nach Ablauf der Gehzeit 2 EL Zucker auf den Boden eines großen Topfes mit Glasdeckel streuen. Den Hefeteig in 4 gleich große Teile schneiden und Kugeln daraus formen. Die Kugeln mit Schluss nach unten und etwas Abstand zueinander in den Topf setzen. Abgedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen, dann den Pflanzendrink angießen. Den Deckel auf den Topf setzen und den Pflanzendrink aufkochen. Dann die Hitze herunterschalten und die Dampfnudeln 30 Min. sanft köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit Zwetschgen und Apfel waschen. Die Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Stücke schneiden.

6. Zwetschgen, Apfelwürfel, Apfelsaft und Vanillezucker aufkochen. Das Puddingpulver mit 2 EL Wasser glatt rühren und mit den Rosinen zum Obst in den Topf geben. Unter Rühren 30 Sek. weiterkochen, dann das Kompott vom Herd ziehen.
-
7. Die Schokolade hacken. Das Kompott und die Dampfnudeln noch warm auf 4 tiefe Teller verteilen, mit der Schokolade bestreuen und servieren.