

## Rezept

# Vegane Brotknödel mit Kirschkompott

Ein Rezept von Vegane Brotknödel mit Kirschkompott, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> altbackenes Weißbrot (oder Brötchen)	<b>240 ml</b> Sojamilch
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1/2 TL</b> Backpulver	<b>2 EL</b> Sojamehl (siehe Tipp)
<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)	<b>3 EL</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver zum Kochen	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 EL</b> vegane Margarine	<b>1 Stängel</b> Minze zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Für die Knödel das Brot nach Belieben entrinden und dann in grobe Würfel schneiden. Die Sojamilch in einem Topf erwärmen, das Brot damit übergießen und 10 Min. einweichen.
2. Inzwischen für das Kompott die Kirschen zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. 4 EL von der Flüssigkeit abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Die Kirschen aufkochen, das Puddingpulver hineingeben, alles aufkochen und unter Rühren bei kleiner Hitze 3 Min. köcheln lassen. Das Kompott warm halten.
3. Das eingeweichte Brot mit Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Sojamehl mit den Händen vermischen und zu einem homogenen Teig kneten.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus dem Teig ca. 8 golfballgroße Knödel formen und ins siedende Wasser geben. Die Knödel ca. 15 Min. bei geschlossenem Deckel und kleinster Hitze ziehen lassen. Das Wasser soll dabei nicht mehr kochen.
5. Den Zucker und die Margarine in einer Pfanne schmelzen. Die Knödel mithilfe eines Schaumlöffels aus dem Topf in die Pfanne heben und in ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze karamellisieren.
6. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Knödel mit dem Kirschkompott servieren und mit den Minzeblättchen garnieren.