



Beschwipste Dampfnudeln

*Dampfnudeln mit Birnenkompott
und Holundersoße*

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Die Dampfnudeln in einem Topf mit 1/8 Liter Milch und 2 TL Zucker für 10 Minuten leicht dünsten.
2. In der Zwischenzeit für das Kompott die Birnen waschen, schälen entkernen und in grobe Würfel schneiden und mit dem Wasser in einen Topf geben, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen – nach Bedarf mit etwas Zucker abschmecken.
3. Währenddessen die Sahne, Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen und unter das Birnenkompott heben dann das Kompott in kleine Gläser Füllen und in den Kühlschrank stellen.
4. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl kurz darin anschwitzen und nach und nach die Holundersoße unter Rühren hinzugeben, kurz aufkochen lassen und ca. 2 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
5. Die Soße vom Herd nehmen und dann den Pflaumensaft unterrühren. Mit Rum, Zitronensaft, sowie Vanille-, Nelken-, Kardamompulver abschmecken.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dampfnudeln 500g

Für das Birnenkompott

- 1kg Birnen
- 1 EL brauner Zucker
- 200g Sahne
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 PK Sahnefestiger
- 100 ml Wasser

Für die Holundersoße

- 2 TL Mehl
- 500 ml Holunderpunsch
- 1 EL Butter
- 150 ml Pflaumensaft
- 1 TL Rum
- je 1 Prise Vanillepulver, Kardamon Pulver, Nelkenpulver
- 1 TL Zitronensaft

