

REZEPT FÜR DAMPFNUDELN MIT ZIMT-PFLAUMEN



DAMPFNUDELN MIT ZIMT-PFLAUMEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4-6 Portionen | 90 Min. | + Gehzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 35 g SweetFamily Feiner Zucker
- 80 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Für die Zimt-Pflaumen:

- 1 kg Pflaumen
- 6-7 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Zimtstange

Zum Backen:

- etwa 250 ml Milch
- 30 g Butter
- 2-3 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz

Zum Servieren:

- 100 g Butter
- 1-2 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker



2346

ZUBEREITUNG

864

Kcal

Bei 6 Portionen
pro Portion ca.

16

Gramm

Eiweiß

105

Gramm

Kohlenhydrate

38

Gramm

Fett

1. 5 EL Milch lauwarm erwärmen. Trockenhefe und 1 TL Zucker unterrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.

2. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Übrige Milch leicht erwärmen. Hefemilch mit Mehl, übrigem Zucker, Salz, Eiern und flüssiger Butter verrühren, dabei nach und nach die Milch zugeben. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sein Volumen sich etwas verdoppelt hat.

3. Inzwischen für die Zimt-Pflaumen Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Mit Zucker und Zimtstange aufkochen und bei schwacher Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen.

4. Teig nochmals durchkneten und gleichmäßige, etwa eiergroße Klöße daraus formen. Zum Backen in einen weiten ofenfesten Topf ca. 1 cm hoch Milch gießen. Butter, Zucker und Salz zufügen und lauwarm erwärmen, bis Butter und Zucker sich aufgelöst haben. Vom Herd nehmen. Klöße nebeneinander hineinlegen und an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis die Dampfnudeln etwa doppelt so groß sind. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

5. Topf mit einem Deckel verschließen. Dampfnudeln im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Inzwischen Butter zerlassen. Dampfnudeln mit Haselnüssen und Zucker bestreuen und mit Zimt-Pflaumen und Butter servieren.

Tipp:

Aus dem Topf sollte beim Backen möglichst kein Dampf entweichen, deshalb einen

REZEPT FÜR DAMPFNUDELN MIT ZIMT-PFLAUMEN

schweren Deckel wählen.