Dampfnudeln mit Pflaumenkompott

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	400 g
Zucker	3.5 EL
Vanilleschote	1 St.
Zimt	0.25 TL
Milch	125 ml
Butter	1 EL
Salz	
Dampfnudeln	500 g
Amarettini	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel

1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf 3 EL Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. Sobald der Zucker beginnt zu bräunen, mit 50 ml Wasser ablöschen und Zucker ca. 1–2 Min. lose kochen.

2. Inzwischen Vanilleschote halbieren und Vanillemark mit einem Messerrücken rauskratzen. Pflaumen, Zimt und Vanillemark samt Schote zum Zucker geben und Pflaumenkompott auf niedriger Stufe ca. 10 Min. einköcheln. Hin und wieder umrühren. Anschließend zum Durchziehen und Auskühlen beiseitestellen. Vor dem Servieren Vanilleschote entfernen.

3. Derweil in einer beschichteten Pfanne Milch, Butter, 1 Prise Salz und 1 TL Zucker unter Rühren aufkochen. Dampfnudeln in die Milch setzen und mit geschlossenem Deckel auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen.

4. Amarettini klein bröseln. Fertige Dampfnudeln mit Pflaumenkompott auf Tellern anrichten und mit Amarettinibröseln bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g