

Zutaten:

500 g Mehl
42 g Hefe (1 Würfel)
60 g Zucker
350 ml Milch
125 g Butter
2 Eier
Salz

Zutaten

Zwetschgenkompott:

800 g Zwetschgen
100 g Zucker
1/8 l Rotwein oder
Wasser
1 Zimtstange



Dampfkloße mit Zwetschgenkompott

Zubereitung: 20 Min. | Gesamt: ca. 1 Std. 30 Min.

Zubereitung:

Hefe, Mehl, Milch, Butter, Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verrühren. Den Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Platz 45 Min. gehen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. In einem weiten Topf Zucker bei kleiner Hitze zu einem hellbraunen Karamell schmelzen lassen, mit Wein oder Wasser ablöschen und den Karamell loskochen. Die Zwetschgenhälften und die Zimtstange hinzufügen. Die Zwetschgen in 5-7 Min. weich dünsten, dabei zwischendurch umrühren, herausheben und beiseitestellen. Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen, dann wieder mit den Zwetschgen mischen. Zimtstange entfernen.

Den gegangenen Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2-3 cm dick ausrollen. Mit einem Glas runde Küchlein daraus ausstechen und 10 Min. gehen lassen. Einen großen Topf mit Wasser füllen, mit einem dünnen Küchentuch bespannen, und das Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße darauf setzen und 10-15 Minuten garen. (Vorsicht: Das Küchentuch sollte beim Kochen nicht nass werden!)

Die Dampfkloße mit dem Kompott und nach Geschmack mit Vanillesoße anrichten.