

# Rupfhauben mit Zwetschgen-Kompott und Walnuss-Brösel

## Für zwei Personen

### Für die Füllung:

400 g Zwetschgen                      50 g Schmand                      1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

### Für den Strudelteig:

100 g Quark, Vollfett                      1 EL kalte Butter                      1 EL weiche Butter

2 Eier                      ca. 1 L Milch                      1 Vanilleschote

250 g Mehl                      1 TL Speisestärke                      4 EL Zucker

1 TL Vanillezucker                      1 Prise Salz

### Für das Zwetschgenkompott:

400 g Zwetschgen                      100 ml Glühwein                      1 Tonkabohne

3 Gewürznelken                      40 g Zucker

### Für die Walnussbrösel:

70 g gemahlene Walnüsse                      60 g weiche Butter                      60 g brauner Zucker

75 g Mehl                      1 Prise Zimt

## Für die Füllung:

Einen Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen, wenn möglich, auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwetschgen putzen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Mit Schmand, Vanillezucker und Zimt vermischen.

## Für den Strudelteig:

Quark, 1 Esslöffel kalte Butter, ein Ei, Mehl, 2 Esslöffel Zucker und Salz zu einem geschmeidigen Strudelteig verkneten und ruhen lassen.

Anschließend den Strudelteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und recht große Kreise ausstechen. Jeweils etwas Zwetschgen-Schmand Füllung in die Mitte der Kreise geben und zu Hauben formen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.

Vanillemark und schote in die Milch geben und erhitzen. Anschließend ca. 200 ml der Vanille-Milch in einen zweiten Topf geben. Speisestärke und Vanillezucker einrühren, einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und ein Eigelb unterziehen. Nun darf der Sud nicht mehr aufkochen.

Feuerfeste Form einfetten und mit heißer, restlichen Vanille-Milch befüllen. Weiche Butter und 2 Esslöffel Zucker einrühren und die Teighauben einsetzen. Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft backen.

## Für das Zwetschgenkompott:

Zwetschgen putzen, halbieren, entkernen und vierteln. Zusammen mit Glühwein, Tonkabohne, Gewürznelken und Zucker in einen Topf geben und zu einem Kompott einkochen.

## Für die Walnussbrösel:

Gemahlene Walnüsse, Butter, Zucker, Mehl und Zimt zu brösligen Streuseln vermischen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober- /Unterhitze ca. 5-8 Minuten goldbraun backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Rixecker am 23. September 2021