

Dampfnudeln mit Apfel-Ingwer-Kompott

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	

Für die Dampfnudeln:

150 ml Milch	1 EL Butter	1 EL Zucker
--------------	-------------	-------------

Für das Kompott:

125 ml Weißwein	1/2 Bio-Zitrone	8 g Ingwer
3 Äpfel	20 g Zucker	1 Zimtstange
1 Msp. Speisestärke	1 Prise Pfeffer	

Für den Dampfnudelteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 5 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Für das Apfelkompott Wein in den Topf geben. Zitrone abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Apfelschalen mit 20 g Zucker, einer Zimtstange, Ingwer und den Zitronenscheiben zum Wein geben. Alles aufkochen und 4 Minuten sanft köcheln lassen. Dann alles durch ein Sieb geben und im Weinfond die Apfelspalten weich kochen. Die Stärke mit 1 TL Wein vermischen und das Kompott damit binden. Das Kompott mit 1 Prise Pfeffer aus der Mühle abschmecken, evtl. noch etwas Zucker untermischen. Dann aus dem Teig 6 Kugeln formen, diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden. Die Dampfnudeln mit dem Kompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 26. Februar 2015