

# Rohrnudeln mit Vanille-Sahne und Sommerbeeren-Kompott

**Für 4 Personen**

**Hefeteig:**

20 g Hefe	250 ml Milch	80 g Zucker
400 g Mehl	2 Eigelb	80 g Butter
Bio-Zitronenabrieb	1 Prise Salz	flüssige Butter

**Beerenkompott:**

100 g Heidelbeeren	100 g Brombeeren	100 g Stachelbeeren
100 g Himbeeren	80 g Zucker	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke	250 ml Weißwein	1 Zimtstange
Puderzucker	Vanillesahne	1 Vanilleschote
200 g Sahne	1 EL Zucker	

Hefe mit etwas lauwärmer Milch (50 ml) und einer Prise Zucker auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle eindrücken und die Hefemilch hineingeben. Diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort gehen (ca. 20 Minuten) lassen. Dann Eigelbe, weiche Butter, 150 ml Milch, Rest Zucker, abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben und einen glatten Teig kneten. Diesen nochmals 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit für das Beerenkompott die Beeren putzen, verlesen, evtl. waschen und gut abtrocknen. Beeren evtl. halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit 1 EL Weißwein verrühren. Restlichen Weißwein mit Vanillemark und der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Mit der angerührten Stärke abbinden. Die marinierten Beeren zugeben, einmal aufkochen, dann alles in eine Schüssel umfüllen, evtl. mit etwas Puderzucker noch nachsüßen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. Aus dem Teig tennisballgroße Kugeln formen und diese dicht an dicht in die Springform setzen, 10 Minuten gehen lassen.

Dann ca. 50 ml Milch angießen und die Teigkugeln mit flüssiger Butter bepinseln. Im vorgeheizten Ofen die Rohrnudeln ca. 20 Minuten backen.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne schlagen, Vanillemark und 1 EL Zucker untermischen.

Die gebackenen Rohrnudeln aus dem Ofen nehmen und mit dem Beerenkompott und der Vanillesahne servieren.

Vincent Klink am 30. Juli 2015