



# Dampfnudeln mit Schokolade und Kirschkompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine Mini-Dampfnudeln, das traditionell -„schmackige“, bayrisches Dessert

## Zutaten

- Für die Dampfnudeln:
  - 375 ml warme Milch
  - 1/2 Würfel frische Hefe
  - 250 g Mehl, gesiebt
  - 6 EL Zucker
  - 75 g Butter
  - 1 Ei
  - 1 Prise Salz
  - Etwas Puderzucker
- Für das Kirschkompott:
  - 720 ml Sauerkirschen aus dem Glas
  - 1 Päckchen Vanillin-Zucker
  - 1 gehäufter EL Speisestärke
  - 50 g Vollmilch-Schokolade, in gleichmäßig kleinen Stücken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Dampfnudelteig:

### Schritt2

Zunächst die Hefe mit dem Zucker in 125 ml lauwarmer Milch auflösen.

### **Schritt3**

Das Mehl mit 1 Prise Salz und 50 g Butter und der Hefemilch mittels Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchwirken.

### **Schritt4**

An einem warmen Ort (Immer wichtig bei Hefeteig) aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt5**

Das Kirschkompott:

### **Schritt6**

Die Kirschen auf einem Küchensieb ablaufen lassen, den Kirschsafft mit dem Vanillezucker aufkochen.

### **Schritt7**

Die Speisestärke mit 100 ml Wasser anrühren, einfließen lassen, kurz aufkochen und die Kirschen wieder dazu geben; abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Nunmehr den gut aufgegangenen Teig noch einmal gut durchwirken und in ca. 8 gleichmäßig große Stücke schneiden.

### **Schritt9**

Etwas flach drücken und die Schokolade in die Mitte setzen, verschließen; mit bemehlten Händen rund rollen.

### **Schritt10**

In einen ausgebutterten, flachen Topf mit gut schließendem Deckel setzen, 250 ml warme Milch mit 2 El Zucker aufgießen.

### **Schritt11**

Ca. 15 min. bei schwacher Hitze garen, bis die Milch verdampft ist und die Dampfnudeln am Boden braun geworden sind.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Je 2 Stück, mit Puderzucker bestäubt anrichten, das Kirschkompott dazu geben, gern reiche ich zusätzlich eine Vanille Sauce.

## Schritt14

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** kirschkompott, kultig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dampfnudeln-mit-schokolade-und-kirschkompott/>