

Gebackene Brandteig - Pflaumenknödel auf eigenem Kompott

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hurrah, die Zwetschgenzeit ist wieder da!

Zutaten

- 600 g vollreife Pflaumen
- 350 ml Wasser
- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 160 g gesiebttes Mehl
- 3 ganze Eier
- Würfelzucker
- Etwas gemahlenden Zimt
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Zwetschgengeist

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Das Wasser mit der Butter, einer Priese Salz und dem Zucker zum Kochen bringen.

Schritt3

Das Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel "auf der Flamme", den Teig heiß abbrennen.

Schritt4

(Bis sich eine kompakte Kugel bildet, daher der Name Brandteig)

Schritt5

Abkühlen lassen, und die Eier darunter arbeiten.

Schritt6

Das Füllen.

Schritt7

Die Pflaumen waschen, einschneiden, den Kern entnehmen, aber beide Hälften zusammen lassen. Den Würfelzucker mit Zwetschgengeist tränken und in die Pflaume geben.

Schritt8

Alles mit dem Brandteig, der sich gut formen und anpassen lässt, verschließen, glatt rollen.

Schritt9

Das Pflaumenkompott:

Schritt10

Etwas Zucker zu einem " hellen Caramel " brennen und mit etwas Wasser ablöschen. Etwas reduzieren lassen und mit gemahlenem Zimt und Zitronenabrieb würzen.

Schritt11

Die Pflaumen dazu geben und bei geschlossenem Deckel 4 - 5 min. köcheln lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Pflaumenknödel in 180° C heißem Fett goldgelb heraus backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in Zimtzucker wälzen.

Schritt14

Auf dem Kompott anrichten, heiß servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** brandteig, frisch, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-brandteig-pflaumenknoedel-auf-eigenem-kompott/>