



# 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/>