



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 Kirschsafte 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/>