

## Dampfnudeln mit Zwetschgenkompott

### Zutaten:

500 gr. Mehl  
Prise Salz  
80 gr. Butter  
ca. 1/4 l Milch  
1 Ei  
1 Würfel Hefe

### Zum Aufrichten:

Je nach Grösse der Pfanne  
ca. 150 ml. Wasser  
1 gestr. Teelöffel Salz  
1 Eßlöffel Butter

### Und so wird's gemacht:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und mindestens eine Stunde gehen lassen. Aus dem Teig kleine runde Küchlein formen (ca. 60 gr.). Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.  
Das Wasser, Salz und Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen. Die Küchlein mit einem Abstand von 2 - 3 cm in der Pfanne verteilen, zudecken und bei mittlerer Hitze ca. 15 - 20 Minuten garen. Die Dampfnudeln sind fertig wenn die Butter in den Hohlräumen schön braun ist und es in der Pfanne brutzelt.  
Dampfnudeln herausnehmen und heiß servieren.

### Zwetschgenkompott:

Zutaten:  
1 kg Zwetschgen  
300 ml Rotwein oder roter Traubensaft  
100 gr. Zucker  
2 Zimtstangen

Alle Zutaten in einen Topf geben und 10 Minuten kochen.  
Den Zwetschgenkompott kann man heiß oder kalt servieren.

### Guten Appetit!



Koch- und Partyservice  
POP'S DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -