

Rotweinpflaumen mit Hefeklösschen



Rezept

Für die Hefeklösschen das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln, Zucker und Salz darübergeben. Die Milch zufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit den Gewürzen und dem Zucker in einen Topf geben, den Rotwein dazugießen. Die Pflaumen sollen nicht ganz bedeckt sein. Auf mittlerer Flamme zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze 15 – 20 Minuten dünsten. Abschmecken, vom Feuer nehmen und zur Seite stellen.

Den Teig noch einmal durchkneten, vierteln. Aus jedem Teil einen Kloss formen, dabei je eine Pflaume in die Mitte geben. In einem grossen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Klösse hineingeben und in leise simmerndem Wasser ca. 20 Minuten garen oder in einem Dämpfeinsatz dämpfen.

Zum Servieren die Rotweinpflaumen noch einmal erhitzen (sie können heiss oder lauwarm serviert werden). Auf vier Dessertschalen aufteilen, je einen Kloss in die Mitte setzen. Nach Belieben mit wenig zerlassener Butter begiessen und mit Puderzucker bestreuen.

Passt...

... als Dessert nach einem leichten Abendessen.

Zutaten

für 4 Personen

für die Rotweinpflaumen

600 g	Pflaumen
4–5 dl	(trockenen) Rotwein
	Kardamon
	Zimt
	Nelke
	Muskatnuss
	Zucker (nach Belieben)

für die Hefeklösschen

300 g	Mehl
180 ml	Milch
2 EL	Zucker
20 g	Hefe
1	Prise Salz
4	Pflaumen
	Butter (nach Belieben)