



## Dampfnudeln mit Kokos-Vanillesoße

Dampfnudeln mit Kokos-Vanillesoße  
und Beerenkompott

Zubereitungszeit: 1 Stunde

### Zubereitung:

1. 5 Dampfnudeln in einem Topf mit 1/8 Liter Milch und 2 TL Zucker für 10 Minuten leicht dünsten.
2. Speisestärke und Vanille in einer kleinen Schüssel vermischen, 4-6 EL Milch unter Rühren dazugeben und glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Sobald die Milch kocht, die Stärke-Vanille-Milchmasse unter ständigem Rühren eingießen und zum Andicken bei niedriger Hitze für ca. 1 Minute unter rühren köcheln lassen.
4. Die Beeren mit dem Orangensaft in einem Topf erhitzen und für 5-10 Minuten leise köcheln lassen. 4 EL Flüssigkeit entnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt Rühren. Diese zu den Früchten geben und zum Andicken 1-2 Minuten unter rühren leise köcheln lassen.
5. Die warmen Dampfnudeln mit der Soße und Kompott kalt oder warm übergeben.



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dampfnudeln 500g
- 300 ml Kokosmilch / Drink
- 10g Speisestärke
- etwas Vanillearoma
- 1-2 EL Zucker (je nach Geschmack)
- 250g Beeren
- 100 ml Orangensaft
- 1/2- 1 TL Speisestärke

