

Hüdel mit Birnen an Vanillesauce

Lecker, schnell gemacht – der ostfriesische Hüdel mit Birnen. Statt Mandelmilch auch Kuhmilch verwendbar. So wie es jeder mag.

100 g Mandelmilch

$\frac{1}{2}$ W. Hefe

5 g Zucker..... in den Mixtopf geben, **2 Min./37°/Stufe 1** erwärmen.

300 g Dinkelmehl

1 Ei

1 Pri. Salz..... **2 Min./ Teigstufe** kneten.

Nun den Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu **12 kleinen Kugeln** formen, je 6 in den Varoma-Behälter und Varoma-Einlegeboden geben, diesen verschließen, darin 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit die Birnen zubereiten.

1 kg Birnen schälen, entkernen, vierteln und bei Seite stellen.

700 g Wasser

10 g Zucker..... in den Mixtopf einwiegen. Das Garsieb einhängen und die bereits geschälten, meist ein Menge von

700 g Birnen einwiegen, dann **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Nun Varoma + Einlegeboden mit Hüdel aufsetzen, weitere **20 Min./ Varoma/Stufe 1** dampfgaren. Im Anschluss den Varoma und das Garsieb entnehmen und zur Seite stellen.

1 Pck. Vanillepuddingspulver

10 g Zucker

1/2 TL Zimt

100 g Mandelmilch..... zur restlichen Garflüssigkeit in den Mixtopf geben, ggf. mit Milch bis zur 0,5l auffüllen und das ganze **3 Min./100°/Stufe 3,5** andicken. Diesen Sud mit den gegarten Birnen in einer Schüssel vermischen und zum Hüdel servieren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de