

Mehlpütt

Puffert un Peern

4 Personen · ca. 60 Minuten + Gehzeit

Gedämpft, locker und herrlich altmodisch: Mehlpütt ist ein ostfriesischer Klassiker. Zusammen mit warmen Birnen und Vanillesoße wird daraus ein echtes Wohlfühlessen für kalte Tage.



Zutaten

Für 4 Personen

250 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

125 ml lauwarme Milch

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

40 g weiche Butter

1 Prise Salz

Für die Peern:

4 Birnen

250 ml Birnensaft oder Wasser

1 EL Zucker

1/2 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

Für die Soße:

400 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

Zubereitung

1

Teig ansetzen

Hefe in der lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen. Mit Mehl, restlichem Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter und Salz zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

2

Dämpfen

Teig in eine gefettete Schüssel oder Form geben und nochmals kurz ruhen lassen. Im Wasserbad oder Dampfgarer etwa 30 Minuten garen, bis der Mehlpütt schön aufgegangen ist.

3

Birnen kochen

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Mit Birnensaft, Zucker, Zimt und Zitronensaft etwa 10 Minuten weich garen.

4

Vanillesoße kochen

Etwas Milch mit dem Puddingpulver und Zucker glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, Mischung einrühren und kurz köcheln lassen.

5

Servieren

Mehlpütt in Scheiben schneiden und mit den warmen Birnen und Vanillesoße servieren.

Schmeckt frisch gedämpft am besten.