

Tanjas Süße Spätzle

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Spätzle in süßer Variante klingen außergewöhnlich, schmecken aber überaus lecker und das Gericht ist als Dessert und süße Hauptspeise gleichermaßen delikats! Mit der Mehlmischung von *Tanjas glutenfrei* gelingen die Spätzle übrigens rasch und

müheles! Probiere es gerne zuhause aus



glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, eifrei und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

1 Packung (250g) [„Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*
2 Eier Gr. M
100g Wasser
1 Prise Salz
20g Zucker

Für das Beerenkompott:

500g TK-Beerenmischung, aufgetaut
160ml Saft (Johannisbeere-, Traube- oder Kirschsaf)
1 gehäufte EL Vanillepuddingpulver
2 P. Vanillezucker
Zucker nach Bedarf

Für die Vanillesauce:

500ml Milch (ggf. laktosefrei)
 $\frac{1}{2}$ P. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker

1. Die Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten und beiseitestellen. Während der Teigruhezeit kann bereits das Beerenkompott und die Vanillesauce zubereitet werden.

2. Für das Beerenkompott die Beerenmischung mit 100ml Saft und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und erhitzen. Restlichen Saft mit Vanillepuddingpulver verrühren, zum Beerengemisch geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen, beiseitestellen.

3. Für die Vanillesauce Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker in einen Kochtopf geben und verrühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen.

4. Spätzle, Beerenkompott und Vanillesauce sofort servieren

und genießen 😊

Eifrei – Tipp: Bereite die Spätzle nach DIESEM Rezept zu.

Milchfrei – Tipp: Für die Vanillesauce eine pflanzliche Alternative, z.B. Mandeldrink, einsetzen.