

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 delikat! Mit der Mehlmischung von Tanjas glutenfrei gelingen die Spätzle übrigens rasch und

mühelos! 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 Kirschsaft)

1 gehäufter 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.