



## Stiflates mit Zwetschgenkompott

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 30 Min.

**Zubereitung:** 60 Min.



### Stiflates

**100 g** Mehl  
**1 TL** Vanillepulver  
**1 Prise** Salz  
**1** Ei  
**2 EL** Vielle Prüne  
**1 dl** lauwarme Milch  
  
Rapsöl

Puderzucker

in einer Schüssel mit  
und  
gut vermengen  
verrühren und zugeben  
zugeben  
soviel zugeben, dass ein glatter und dickflüssiger Teig  
entsteht. zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.  
in einer Pfanne auf etwa 180° erhitzen  
Teig in einen Messbecher giessen. Trichterausguss  
mit einem Finger verschliessen, 1/4 Teig in den Trichter  
füllen, über das heisse Öl halten. Finger vom Ausguss  
lösen, Teig spiralförmig, von innen nach aussen, in das  
heisse Öl fliessen lassen. Goldbraun backen, wenden  
und fertig backen  
Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen  
und mit  
bestäuben.

### Zwetschgenkompott

**10** Zwetschgen  
**2 EL** Zucker

in einer kleinen Pfanne mit  
unter gelegentlichen Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min.  
dämpfen, beiseite stellen.

Stiflates mit dem Zwetschgenkompott auf Teller  
anrichten und lauwarm servieren.