

# Mehlbüddel mit Beerenkompott und Blauschimmelkäse

## Zutaten für den Mehlbüddel (für 4 Personen):

- 4 Eier
- 75 g Butter
- 50 g Zucker
- etwas Zitronen-Abrieb
- Salz
- 250 g Mehl
- 0.25 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch

Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Zitronenabrieb und 1 Prise Salz hinzufügen. Mehl und Backpulver vermengen und gemeinsam mit der Milch unter die Eigelb-Masse rühren.

Eiweiß aufschlagen und unterheben. Ein Küchentuch in eine Schüssel legen und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig vorsichtig in das Tuch füllen. Alle vier Tuchenden miteinander verknoten und einen Kochlöffel unter den Knoten schieben.

Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Mehlbüddel mithilfe des Kochlöffels in den Topf hängen. Der Mehlbüddel soll den Topfboden nicht berühren, zudem kein Wasser von oben ins Tuch laufen. Den Mehlbüddel 1,5 Stunden bei milder Hitze köcheln lassen.

## Zutaten für das Kompott und Fertigstellung:

- 500 g Johannisbeeren
- 250 g Brombeeren
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Sternanis
- 100 g Speck
- zum Anbraten: etwas Butter
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 150 g halbfester Blauschimmelkäse

Zitrone auspressen. Beeren waschen und Johannisbeeren von den Stielen zupfen. Einige Beeren zum Anrichten beiseitelegen, die restlichen mit Zucker und Sternanis in einen Topf geben und unter Rühren langsam erwärmen. Zitronensaft unterrühren.

Speck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Blauschimmelkäse zerkleinern, Sonnenblumenkerne rösten.

Mehlbüddel aus dem Tuch nehmen und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mehlbüddel-Viertel goldbraun braten.

Vor dem Servieren den Sternanis aus dem Beerenkompott entfernen. Mehlbüddel mit Beerenkompott, Speck, und Blauschimmelkäse anrichten. Mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Beeren dekorieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 19.08.2021

Koch/Köchin: Sonja Lugowski

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)