

# Teigradln mit Brombeerkompott

Teigradln mit Brombe  
Gruppe: Vegan-Dessert  
4 Portionen

533kcal, 2233kJ  
EW: 9,9g, F: 3,1g, KH: 98,0g  
BE: 8,17, Chol: mg

Allergene EU: **GL,SJ,SO**

## Teigradln:

300 g	Vollkornweizenmehl
16,00 Gramm	Backpulver
1,00 Prise	Salz.
6,00 Gramm	Leinsamen gemahlen
100 g	Wasser
80 g	Vegane Sahne
80 g	Weißwein
100 g	Brauner Zucker
1,00 Stück	Vanilleschote
	Öl zum frittieren

## Brombeerkompott:

300 g	Brombeere,roh
80 g	Zitronensaft
80 g	Ahornsirup
100 g	Rotwein
6,00 Gramm	Maizena-Stärkemehl

## Brombeerkompott:

Die Brombeeren mit dem Zitronensaft und dem Ahornsirup vermengen. Den Rotwein mit der Stärke verrühren. Alles zusammen aufkochen und bei niedriger Temperatur ca. 5 min. köcheln lassen.

## Teigradln:

Die Leinsamen fein mahlen und ca. 5 min im Wasser quellen lassen, dann mit der Mandelmilch und dem Wein verrühren.

Das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark und das Salz vermengen. Dann alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig bröseln, etwas Wasser hinzufügen. Sollte er klebrig sein, etwas Mehl hinzufügen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 3 mm dick ausrollen mit einem ca. 6 cm Ausstecher Kreise ausstechen. Mit Teigrädchen oder einem kleinen Messer jeden Kreis dreimal einritzen, dabei nicht den Rand der Kreise durchschneiden!

Das Öl erhitzen und die Teigradln goldgelb backen abtropfen und mit Staubzucker bestreuen.