

Kartäuserklöße mit Vanillesoße und Kirschmarmelade



Zutaten:

4 altbackene Brötchen
1/4 Liter Milch
2 Eigelb
2 EL Zucker
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 unbehandelten Zitrone
4 EL Semmelbrösel
Butterfett zum Ausbacken
Zimtzucker zum Bestreuen
Vanillesoße und Kirschmarmelade



Zubereitung

Von den Brötchen die äußere Kruste abreiben und den Abrieb (Semmelbrösel) beiseite stellen. Milch mit Eigelb, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale verquirlen. Brötchen in einer Schüssel mit der Milchmischung begießen und mindestens 1 Stunde einweichen lassen. Die Masse zu Klößen formen, vorsichtige mit den Händen ausdrücken und in Semmelbröseln wenden. Die Klöße in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen. Dazu passt Vanillesoße und Kirschmarmelade.

Tipp: Bei Einkauf auf die 08 im Stempel auf dem Ei achten, denn sie steht für Baden-Württemberg.