

Kartäuserklöße „Gusseiserne Pfanne“

Zutaten:

4 alte Milchbrötchen
4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Liter Milch

Butterschmalz zum Braten, Zimt, Zucker



Zubereitung:

Die Milchbrötchen teilen und die Rinde mittels der Microplane groben Reibe abreiben. Die verquirlten Eier und Vanillezucker mit der Milch vermischen und die Brötchen darin einlegen. Solange darin ziehen lassen bis sie gut durchgefeuchtet sind. Anschließend aus den eingeweichten Brötchen eiförmige Klöße formen. Dabei leicht ausdrücken und in der abgeriebenen Rinde wälzen.

Gusseiserne Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartäuserklöße goldgelb ausbacken. Zum Schluss in einer Zimt-/Zucker-Mischung wenden.

Hierzu reicht man eine warme Vanillesoße oder Apfelmuß.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, große Nixe, Microplane grobe Reibe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN