Rezept

Kartäuserklöße

Ein Rezept von Kartäuserklöße, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** altbackene Milchbrötchen (à ca. 50 g)
- **2 EL** Zucker
- **1** Ei
- **80 g** Butterschmalz
- **1/4 l** Milch
- **1 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **1/2 TL** Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Klöße | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kruste der Brötchen abreiben, die Brösel beiseitestellen. Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erwärmen, vom Herd nehmen und das Ei unterrühren. Mischung in eine Schale gießen und die halbierten Brötchen darin auf jeder Seite 3 - 5 Min. einweichen, bis sie vollgesogen sind.

2. Die Brötchenbrösel mit dem Zimt auf einem Teller mischen. Brötchen aus der Milch nehmen, etwas abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

3. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die »Klöße« darin rundherum goldbraun braten. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben mit Weinschaumsauce (s. Rezept-Tipp) oder einer Vanillesauce servieren.