

Karthäuser Klöße mit Hagebuttensoße

Karthäuser Klöße

Zutaten:

8		<i>altbackene Milchbrötchen (mit Einschnitt in der Mitte)</i>
250	<i>ml</i>	<i>Milch</i>
1 - 2		<i>Eier</i>
1	<i>Eßelöffel</i>	<i>Zucker</i>
1 - 2	<i>Päckchen</i>	<i>Vanillezucker</i>
		<i>Butterschmalz zum Ausbacken</i>

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren und rundherum abreiben.

In einer Schüssel die kalte Milch mit Eiern, Zucker, Vanillezucker gut verquirlen.

Die halbe Brötchen so lange in Milch weichen lassen, bis sie völlig vollgesogen sind, aber nicht zerfallen.

Herausnehmen und zwischen den Händen leicht ausdrücken.

In den abgeriebenen Bröseln wenden und in reichlich Fett von beiden Seiten goldgelb backen.

Hagebuttensoße

Zutaten:

4	<i>Eßelöffel</i>	<i>Hagebuttenmarmelade</i>
1	<i>Eßelöffel</i>	<i>Speisestärke</i>
250	<i>ml</i>	<i>Wasser</i>
250	<i>ml</i>	<i>Weißwein (eventuell Apfelsaft)</i>
1		<i>Zitrone (Schale und Saft)</i>
		<i>Zucker nach Geschmack</i>

Zubereitung:

Die Hagebuttenmarmelade wird mit dem Wasser und der abgeriebenen Zitronenschale zum Kochen gebracht.

Dann wird die kalt angerührte Speisestärke eingerührt und eine Minute aufgekocht.

Jetzt gießt man den Wein und den Zitronensaft dazu und lässt das Ganze noch einmal aufwallen.

Zucker nach Geschmack, hinzufügen.

*Guten Appetit
Klabauterchen*