

Buaba-Spitzle Schwarzwälder Art

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	250 g Kirschen, entkernt	40 ml Kirschwasser
40 g Butter	30 g Mehl	10 g Speisestärke
1 Kugel Vanilleeis	1 Ei	75 g Zucker
1 Prise Zimtpulver		

Die Kartoffeln pürieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren und mit dem Kirschwasser ablöschen. Anschließend die Kirschen hinzugeben und das Ganze leicht einköcheln lassen. Das Ei trennen und zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke und den Kartoffeln zu einem glatten Teig kneten. Aus dem fertigen Teig etwa fingerdicke Rollen formen. Salzwasser in einem Kochtopf erhitzen und die Buabaspitzle darin solange kochen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Abschließend die Spitzle in etwas Zimt und Zucker wälzen und mit der Kirschoße und einer Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Axel Finkelnburg am 28. Januar 2010