

Karthäuser Klößchen mit Vanille-Sahne-Soße

Für zwei Personen

2 Milchbrötchen, vom Vortag	4 EL Zucker	1 Ei
250 ml Rapsöl	200 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 TL Zimt	

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte der Milch mit zwei Esslöffeln Zucker vermengen, das Vanillemark hinzufügen und in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen. Das Brötchen abreiben und halbieren. Das Ei, die restliche Milch und den Zimt verquirlen und das Brötchen darin einweichen. Das Brötchen herausnehmen, leicht ausdrücken und im Brötchenabrieb wenden. Anschließend im heißen Fett in einer Pfanne etwa zehn Minuten herausbacken. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die abgekühlte Vanillemilch heben. Die Karthäuser Klößchen mit der Vanille-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Ebert am 30. April 2014