

Kartäuser-Klöße mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für Kartäuserklößchen:

4 Brötchen, vom Vortag	Semmelbrösel	Öl
1 Ei	100 g Zucker	1 Stange Zimt

Für die Vanillesauce:

6 Eier	1 L Milch	1 Vanilleschote
80 g Zucker		

Für die Kartäuserklöße die Rinde von Semmeln reiben und Semmeln anschließend halbieren. Ei trennen und Eigelb mit 50 Gramm Zucker gut vermengen und halbierte Semmeln gut darin durchziehen lassen. Eiweiß wird mit etwas Wasser vermengt in tiefen Teller gegeben. Semmelbrösel in weiteren Teller geben. Topf mit Öl erhitzen. Semmelhälften gut ausdrücken, zuerst im Eiweiß-Wasser-Gemisch und dann in Bröseln wenden.

Anschließend im heißen Fett ausbacken und abtropfen lassen.

Für Vanillesauce Milch mit Vanilleschote zum Kochen bringen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus kochender Milch nehmen, aufschneiden und Vanillemark unter Milch rühren. Anschließend kochende Milch langsam unter Eigelb-Zuckermasse rühren. Alles in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce andickt.

Aus restlichem Zucker und etwas Zimt eine Mischung herstellen und die Klößchen kurz vorm Servieren darin wälzen. Die Kartäuserklöße mit der Vanillesauce auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 22. Oktober 2015