



Karthäuser Klöße mit Vanillesoße

Zubereitung

Karthäuser Klöße:

- 1 Die Brötchen vierteln und die Rinde ein wenig mit einer Reibe sehr fein abreiben. So kann die Milch später besser in die Brötchen einziehen. Die entstandenen Brösel mit den Semmelbröseln vermischen.
- 2 500 ml Milch in einem Topf leicht erwärmen, 50 g Zucker darin auflösen. Die Milch-Zucker-Mischung mit den 4 Eigelben verquirlen und in eine flache Schüssel/Auflaufform füllen.
- 3 Die geviertelten Brötchen in der warmen Milch etwa 15 Minuten einweichen, dabei mehrmals wenden (die Brötchen sollen sich vollsaugen, aber noch ihre Form und Brötchenstruktur behalten).
- 4 Die eingeweichten Brötchen mit der Händen leicht ausdrücken, dann in den Bröseln wenden. Restlichen Zucker und Zimt in einer Schale mischen. Butterschmalz in einer weiten beschichteten Pfanne erhitzen.
- 5 Nun die Brötchen im Butterschmalz bei mittlerer Hitze 5 Minuten knusprig braten, dabei mehrfach wenden. Herausnehmen, kurz abtropfen lassen und im Zimt-Zucker wälzen.

Vanillesoße:

- 6 Speisestärke mit 5 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote in die Milch geben. Alles aufkochen. Speisestärke einrühren und unter Rühren ca. 1/2 Minute kochen lassen, bis die Soße leicht andickt. Topf vom Herd nehmen. Erst 1/3 von der heißen Milch mit den Eigelben verrühren, dann alles in die heiße Soße rühren. Vanillestange entfernen.
- 7 Karthäuser Klöße zusammen mit der Vanillesoße heiß servieren.

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

Karthäuser Klöße:

4 Elsässer Doppelweck (vom Vortag)
500 ml Milch
50 g Zucker
4 Eigelb
40 g Semmelbrösel
1 TL Zimt (gemahlen)
120 g Butterschmalz

Vanillesoße:

15 g Speisestärke
500 ml Milch
30 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote
2 Eigelb

Alternative mit Alkohol:
Vanillesoße durch
eine Weinschaumsoße
ersetzen