Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Hauptmahlzeit / Kinder /

Karthäuser Klöße

Wenn ich an Essen aus meiner Kindheit denke, dann gehören Karthäuser Klöße genauso dazu wie Klassiker wie Spinat mit Spiegelei. Wenn meine Mama noch arbeiten musste, als ich aus der Schule kam, bin ich oft zu einer Freundin mitgegangen. Ihre Mama hat uns immer etwas warmes zum Mittagessen gekocht, bevor wir dann entweder die Nachbarn mit unserer Blockflöte quälten oder zu unseren Pferden gingen. Über den Duft frischer Karthäuser Klöße habe ich mich immer besonders gefreut und bis heute nicht vergessen. Es ist simpel, lecker und hat den besonderen Nebeneffekt, dass alte Brötchen wieder einen Sinn bekommen. In unserem Fall hatten wir zwei Baguettes, die schon 3 Tage im Brotkorb warteten. Damit die guten Stücke nicht als Entenfutter enden mussten, habe ich Karthäuser Klöße gemacht. Zimt und Zucker dazu -fertig. Aber wer dem Ganzen noch mehr den Charakter eines Desserts geben müsste, gibt einfach noch etwas Vanillensoße über die fertigen Klöße

Zutaten

- 500 ml - Milch
- 2 - Eier
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 8 - altbackene Brötchen
- 1 EL - Zucker
- 1 TL - Zimt
- 1 EL - Butter

Zubereitung:

1. Die Brötchen vierteln.
2. Milch, Eier und Vanillenzucker in einer großen Schüssel vermengen.
3. Die geviertelten Brötchen in der Milch-Eimischung ca 15 min einweichen lassen. Ab uns zu die Brötchen wenden, damit alle gleichmäßig viel Flüssigkeit ziehen können.
4. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und bei mittlerer Hitze die Klöße von allen Seiten goldbraun backen. (ca. 2 min von jeder Seite).
5. Den Zucker und Zimt vermischen. Die Klöße servieren und nach Belieben mit der Zucker-Zimtmischung bestreuen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia