

# Kartäuser- klöße

Ein Rezepttipp von:

**Maria Hoßmann, Unterfranken**



© Claudia Steinert

## ZUTATEN:

6 Schb. dick geschnittenes Brot  
oder alte Semmeln  
375 ml Milch  
2 Eier  
3 EL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Schale einer halben Zitrone  
80 g Butter  
5 EL Semmelbrösel  
Zimt  
Zucker

## ZUBEREITUNG:

- 1 Die Rinde vom Brot entfernen, die Brötchen halbieren.
- 2 Die Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen.
- 3 Das Brot in der verquirlten Milch gut einweichen und abtropfen lassen.
- 4 Butter erhitzen, die Brotscheiben in Semmelbrösel wenden. In der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun backen.
- 5 Herausnehmen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
- 6 Heiß mit Kompott oder Vanillesauce servieren.