

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.