

Kartäuserklöße mit Weinsoße

6 getrocknete Milchbrötchen
1/2 l Milch
5 Eier
100 g Vanillezucker
100 g Puderzucker
1 TL Zimt
150 g Zucker
Butterschmalz zu frittieren

1/2 l Riesling
150 g Zucker
2 Nelken
1 Prise Zimt
Saft und Schale von einer Zitrone
1 TL Speisestärke
4 geschlagene Eiweiß

Zubereitung

Milchbrötchen halbieren und die Kruste abreiben. Milch, Eier, Zucker und Puderzucker vermischen und die abgeriebenen Brötchen einweichen.

Wenn die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben, etwas ausdrücken und formen.

In der abgeriebenen Kruste panieren. Im schwimmenden Fett goldgelb frittieren.

Zucker und Zimt mischen und die Kartäuserklöße darin wenden.

Riesling, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und Nelken aufkochen. Mit der Speisestärke binden und durch ein Haarsieb passieren. Mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Weinsoße heben.

Weinsoße und Kartäuserklöße auf Teller anrichten und mit einer Minzblüte garnieren.