

Faschingsrezepte: Kartäuserklöße mit Zimtzucker



Die Kartäuserklöße sind ähnlich wie "Arme Ritter". Ein altes, traditionelles Rezept, das aus altbackenen, übrig gebliebenen Brötchen zubereitet wird. In Bayern werden die Brötchenscheiben zusätzlich dick mit Pflaumenmus bestrichen und zusammen geklappt. Dann ausgebacken. Dort nennt man diese dann Bavesen. Auch sehr schmackhaft und eine optimale Grundlage für fröhliche Faschingsfeste.

Hier die Rezeptur für unsere Art der **Kartäuserklöße**:

Zutaten

für 4 Personen

- 4 Brötchen, altbacken (also ein paar Tage alt und trocken)
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 ml Eierlikör
- 50 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- 200 g Semmelbrösel + Abrieb der Brötchen
- 3 Eier, verquirlt

- **Extra**
- 0,5 TL Zimt, gemahlen
- 100 g Zucker
- 500 g Butterschmalz

Zubereitung

Mit einer feinen Reibe die dünne goldbraune Rinde von den trockenen Brötchen zu Semmelbrösel abreiben. Die Brötchen in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Milch mit Sahne, Eierlikör, Vanillezucker, 50 g Zucker, Zitronenschale mixen. Die Brötchenscheiben in diese Milchmischung nacheinander kurz zweimal eintunken. Dann alle Scheiben auf Backpapier legen. Die Brötchenscheiben zuerst in gut verquirlten Eiern tunken und abtropfen lassen. Dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Dann die Kartäuserklöße darin schwimmend 5-7 Minuten beidseitig goldbraun ausbacken. Mit einer Zange aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 100 g Zucker und Zimt mischen. Darin die Kartäuserklöße noch warm darin wälzen. Warm servieren!

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße, Apfelkompott oder Marmelade

