

# Süße Klöße



## **Zutaten für 4 Personen:**

800 g rohe Kartoffeln (müssen 450 g gegarte Kartoffeln ergeben)

2 Eigelbe

30 g Kartoffelstärke

20 g Mehl

40 g flüssige Butter

Salz, Muskat

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht ca. 380g, oder Kirschmarmelade)

150 ml Rotwein oder Kirschsafte bei Kindern

50 g Zucker

2 Zimtstangen

2 Sternanis

Abrieb einer Zitrone

2 EL Stärkemehl

## **Zubereitung:**

Gewaschene Kartoffeln mit Schale bei 170 °C Umluft ca. 1 Stunde im Backofen garen. Aus dem Backofen herausnehmen. Dann die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend die Schalen jeweils herausnehmen. Nun Stärke, Eigelbe und flüssige Butter zu einer Masse verrühren und zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Falls die Masse zu weich ist, noch Mehl dazugeben.

Schattenmorellen in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Flüssigkeit mit Rotwein oder Kirschsafft auffüllen, Zucker, Abrieb einer Zitrone, Zimtstangen und Sternanis dazugeben, umrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kloßteig zu kleinen runden Fladen formen und in der Mitte eine Schattenmorelle oder Kirschmarmelade geben, zudrücken und kleine Klöße formen.

Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und die Klöße darin 10 Minuten ziehen lassen.

Zwei Esslöffel kaltes Wasser mit dem Stärkemehl verrühren und den Kirschsafft binden. Danach die Kirschen dazugeben.

# Schmelze für süße Klöße

## **Zutaten:**

200 g Butter

100 g Semmelbrösel

70 g Zucker

Zitronenabrieb

## **Zubereitung:**

Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, Zucker und Semmelbrösel darin rösten. Etwas Zitronenabrieb dazugeben, umrühren und die fertigen Klöße darin wenden.

## **Tipps:**

- Statt Schattenmorellen kann man auch Marmelade oder Kompott nach Belieben in den Kloßteig geben
- Statt Zitrone kann man auch Limette oder Orange verwenden