



Menge 2 - 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KARTÄUSER KLÖSSE MIT VANILLE-KARAMELLOSSE

Aus Milchbrötchen zubereitet, mit Birnen und Soßen serviert!



### Zubereitung

- 1.** Milch mit Zucker und Zimt verrühren. Rinde der Brötchen fein abreiben. Brötchen 1 Stunde in der Milch einweichen.
- 2.** Vorsichtig ausdrücken. Eier verquirlen. Brötchen zuerst in den verquirlten Eiern, dann in den abgeriebenen Bröseln wälzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Klöße darin von allen Seiten anbraten. In eine feuerfeste Form geben.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15-20 Minuten backen.
- 4.** Birnen halbieren, entkernen und im Zitronensaft im geschlossenen Topf kurz dünsten.
- 5.** Für die Karamellsoße Zucker mit Wasser goldbraun karamellisieren lassen, unter Rühren Sahne zugießen und etwas einkochen lassen.
- 6.** Vanillesauce ebenfalls erhitzen. Klöße mit Birnen und Soßen anrichten. Mit Diamant Zimtzucker bestreuen.

### Zutaten

500 ml	Milch
200 g	Diamant Feinster Zucker
1/2 TL	Zimt
4	trockene Milchbrötchen
2	Eier
30 g	Butter
2	große, reife Birnen
2 EL	Zitronensaft
250 ml	Vanillesoße (Fertigprodukt)
150 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Wasser
200 g	Sahne
	Diamant Zimtzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.