

## 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 steifschlagen und unter die Weinsoße heben.

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