

Rezepte aus dem Hessenpark



Karthäuser Klöße

(Fastenspeise)

6 - 8 Brötchen vom Vortag

375 ml Milch

2 Eiern

1 El. Zucker

1 Pr. Salz

abreiben. Aus

eine Eiermilch herstellen. Das Mark einer halben Vanilleschote zugeben. Die Brötchen in der Eiermilch einweichen. Nicht zu lange in der Milch liegen lassen. In Ausbackfett schwimmend ausbacken. Dazu passt

Apfelwein-Soße

2 Eier

100 g Zucker

1 El. Speisestärke

2 El. Zitronensaft

250 ml Apfelwein

kalt verrühren. Im Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Vorsicht! Nicht kochen!