

Kartoffelklöße mit Zimtzucker

Für 1-2 Portionen brauchst du:

3-4 übrig gebliebene Salz- oder Pellkartoffeln

1 Ei

Mehl

Zimt und Zucker

Und so wird's gemacht:

Einen Liter Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Pellkartoffeln pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, oder mit einem Kartoffelstampfer sehr fein stampfen.

Das Ei und etwas Salz mit einer Gabel unter die Kartoffeln mischen. Esslöffelweise Mehl dazu geben und den Teig mit den Händen so lange kneten, bis er kaum noch an den Händen klebt und man ihn formen kann.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus dem Kartoffelteig eine lange, etwa 1 cm dicke Wurst rollen. Die Wurst mit den Händen ein wenig platt drücken und in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden.

Alle Klößchen auf einmal ins kochende Wasser geben und die Herdplatte auf mittlere Stufe zurück schalten. Die Klößchen 5 Minuten köcheln lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einen Teller legen.

Jetzt nur noch mit Zimt und Zucker bestreuen, und schon sind die Bärenklößchen fertig!

Bäringen Hunger wünscht euch Henrike!