



REZEPT AUS IMMENSTADT

## Immenstadt: Kartäüßerklöße

Ein typisches Rezept aus Immenstadt

### Zutaten

- 8 Semmel, gerne vom Vortag
- 1/2 l Milch
- 8 Eier
- 200g Zucker
- 1 Orange
- 30g Zimt
- Öl zum Frittieren
- Mehr und Semmelbrösel zum Panieren

### Zubereitung

Die Semmel halbieren und in eine flache Form legen.

Vier Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.

Die Milch mit diesen 4 Eigelb, 100g Zucker und Orangenabrieb vermischen und über die halben Semmel geben.

Das Pflanzenfett erhitzen

Jetzt das Panieren in 3 Schüsseln vorbereiten.

In die erste kommt das Mehl, in der 2. Werden die restlichen vier Eiweiß mit den Eiern verrührt, und die dritte Schüssel kommen die Semmelbrösel

Die eingeweichten, halbierten Semmel mit beiden Händen fest ausdrücken und nacheinander in Mehrl, Eimasse und Paniermehl panieren.

Im schwimmenden Fett bei ca 160°C goldbraun backen, dabei immer mal wieder wenden. Wenn die Klösse kross sind, heraus nehmen und auf einem Gitter kurz abtropfen lassen.

Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und die Klöße darin wenden.

Dazu gibt es am besten noch frisch gekochtes Apfelmus.

Guten Appetit!

### Tipp

Das Rezept stammt aus dem Restaurant Krone in Immenstadt.