

## Pflaumenklöße



- mit 100 ml Wasser ablöschen
- Pflaumen dazugeben und 8 - 10 min kochen
- 3 TL Stärkemehl in 1/2 Tasse Wasser anrühren
- am Schluss unter die Pflaumen mischen (Soße andicken)
- Butter schmelzen und Brösel darin rösten
- optional mit Eierlikör servieren

## Zutaten

Zutat	Menge
Pflaumen	24 St.
mehlig kochende Kartoffeln	250 g
Stärkemehl	50 g + 3 TL
Zucker	50 g + 8 TL
Hartweizengrieß	50 g
Ei	1 St.
Vanillezucker	1 EL
abgeriebene Schale v. 1/2 Bio-Zitrone	
Salz	1 TL
Butter	50 g
Semmelbrösel	5 EL
Wasser	100 ml + 1/2 Tasse

## Zubereitung

- Kartoffeln schälen, kleinschneiden, 15 min kochen (ohne Salz)
- Pflaumen waschen und entkernen
- Kartoffeln stampfen, abkühlen lassen
- 50 g Stärkemehl, Grieß, Ei, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale dazugeben
- Teig in 8 gleichgroße Teile teilen
- Hände nass machen
- Klöße formen, dabei je eine Pflaume mit 1 TL Zucker in den Kloß stecken
- Klöße in kochendes Salzwasser geben
- 8 - 10 min ziehen lassen (ohne zu kochen)
- 50 g Zucker im Topf karamellisieren