Zimtknödel mit Fruchtsoße

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 125ml Milch
- » 2 TL Zimt
- » 4 EL Zucker
- » 4 EL Grieß
- » 2 Ei(er)
- » 6 TL Öl
- » 1 Papaya(s)
- » 3 Kiwi(s)
- » 200ml Multivitaminsaft
- » 8 TL Honig
- » 1 Zimt-Stange(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für die Knödel die Kartoffeln schälen, waschen, in reichlich Salzwasser 20-25min garen. Wasser abgießen, Kartoffeln zerstampfen.

2. Milch, Zimt und Zucker zum Kochen bringen, Grieß einrieseln lassen, Topf vom Herd ziehen. Einzeln die Eier unterziehen, mit der Kartoffelmasse verrühren. Etwa 10min quellen lassen. 4TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit 2TL Klöschen von der Masse abstechen, in die Pfanne geben, rundherum braten.

3. Für die Soße Papaya und Kiwis schälen. Papaya entkernen, die Früchte würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Papaya kurz andünsten. Saft und Honig unterrühren, einkochen lassen. Kiwis hinzufügen. Knödel auf Spieße stecken, auf der Fruchtsoße anrichten. Mit Zimt garnieren.

Nährwerte: 530kcal/E12g/F20g/KH72g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004 Rezept-Nr: 1107

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke