

Plum un Klütschen



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02882

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
	Bauchspeck	241274	300 g
Bio	Apfelsaft	495981	650 ml
	Plaumen ohne Stein (getrocknet)	746045	650 g
Bio	Eier	530200	3 Stück
Bio	Frischmilch	304143	400 ml
	Mehl Type 405	1458	180 g
	Steinspeisesalz	78863	4 ml
Bio	Zucker	1564	20 g
	Apfelessig klar	490856	10 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Speck grob würfeln und ca. 10 Minuten in Wasser oder Apfelsaft kochen.
2. Backpflaumen dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.
3. Wasser in einem flachen Topf handbreit aufkochen und salzen. Dann Hitze reduzieren.
4. Mit einem Esslöffel Klößchen vom Mehlteig abstechen und in das leicht siedende Wasser geben. Evtl. weiteren Löffel verwenden.
5. Nach ca. 10 Min. die Klütschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und in den Topf mit den Backpflaumen geben.
6. Mit dem in kaltem Wasser aufgelösten Restteig die Backpflaumen etwas andicken.
7. Mit Salz, Zucker und evtl. etwas Apfelessig abschmecken.

* Nur national verfügbare Artikel.