

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## **ALBOTH'S in Bröseln und Zimt geschmelzter Zwetschgenkloß mit Rumschaum**

### **Schritt 1:**

- |     |    |            |  |
|-----|----|------------|--|
| 6   | St | Zwetschgen | halbieren und entkernen.   |
| 400 | g  | Kloßteig   | in 12 gleichgroße Klöße abdrehen und mit den halben Zwetschgen füllen. |
- Die Klöße in reichlich Salzwasser abkochen.

### **Schritt 2:**

- |       |            |  |
|-------|------------|--|
| etwas | Butter     | in einer Pfanne erhitzen, die Klöße und dazugeben. Die Klöße leicht karamellisieren lassen, anschließend |
|       | Zucker     | und  |
|       | Semmelmehl | dazugeben und die Klöße darin schmelzen.   |
|       | Zimt       |  |

### **Schritt 3:**

- |   |    |         |   |
|---|----|---------|---|
| 3 | St | Eigelb  | alles in einem heißen, nicht kochendem Wasserbad aufschlagen bis die Masse dicklich wird. |
| 6 | EL | Rotwein |   |
| 2 | EL | Rum     |   |
| 2 | EL | Zucker  |   |

### **Der Profitipp von Claus Alboth:**

Für ein wunderschön kräftiges Aroma empfiehlt es sich in die Kloßfüllung ein Stückchen Butter und etwas Zimt zugeben. Die Butter schmilzt dann beim Abkochen der Klöße.

### **„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:**

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN