



Klüten und Birnen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nach dem Herbst Rezept einer alten, Holsteiner Bauersfrau, aktuell überarbeitet

Zutaten

- 3/8 l Wasser
- 3 El Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 El Markenbutter
- Salz
- 6 - 8 Birnen, (je nach Größe) geschält, entkernt, in groben Spalten
- 1 Zimtstange
- 1 großes Stück Zitronenschale
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Wasser
- 2 - 3 El Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Birnen:

Schritt2

Birnenspalten mit der Zitronenschale, Zucker, 1 Prise Salz, dem Zimt, Weißwein und Wasser ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.

Schritt3

Schritt4

Die Klüten:

Schritt5

Die Butter mit dem Wasser und 1 Prise Salz kurz aufkochen und das Mehl mit einem Kochlöffel verrühren.

Schritt6

Ein wenig Butter dazu geben und alles noch einmal auf die Herdplatte geben, wie ein Brandteig ab rösten, bis sich ein Klumpen gebildet hat.

Schritt7

Zurückziehen, etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren.

Schritt8

Einfach, mit feuchten Händen und einem Teelöffel Nocken oder Quenelles - Klößchen formen und in den Birnen Ansatz gleiten lassen. 4 - 5 min. garziehen lassen und in vorgewärmten Suppentellern zu Tisch geben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Klüten und Birnen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klueten-und-birnen/>