

# Süße Kartoffel-Klöße mit Zimt-Zucker und Apfel-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffelklöße:**

400 g mehligk. Kartoffeln      Salz                      2 EL Butter

140 g Mehl                              3 Eigelb

**Für den Zimt-Zuckermix:**

2 g Zimt                                  50 g Zucker

**außerdem:**

doppelgriffiges Mehl

Die Kartoffeln gründlich waschen, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Kartoffeln dann abgießen, 10 Minuten abkühlen lassen und pellen.

Die Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Butter zugeben. Mehl übersieben und Eigelbe zugeben. Dann alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Die Kartoffelmasse auf wenig Mehl zu einer Rolle von etwa 1 cm Durchmesser formen. Mit einer Teigkarte oder Messer etwa 2,5 cm lange Stücke abschneiden. Mit leicht bemehlten Händen zu kleinen Klößen formen.

Klöße auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen, zugedeckt kurz ruhen lassen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffelklößchen hineingeben, die Temperatur reduzieren und die Klößchen knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Minute gar ziehen lassen.

Sobald die Klößchen an die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen.

Klöße mit der Mischung aus Zimt und Zucker anrichten.

Andreas Schweiger am 15. November 2019