

Kletzennudeln mit Maiwipferl-Zabaione

Zutaten

Für den Kletzennudel-Teig:

180 Gramm Rübensaft

40 Gramm Germ

80 Gramm Zucker

500 Gramm Mehl

80 Gramm Butter

1 Ei

Salz

Zitronenzeste

Nussbutter (geröstete Butter)

Für die Kletzenfülle:

300 Gramm Kletzen faschiert

100 Gramm Bröseltopfen

etwas Glühwein-Gewürzsirup (alternativ Zimt und Nelken gemahlen)

Rum

Honig

50 Gramm Walnüsse

Für den Weinschaum:

6 Stück Eigelb

125 ml Weißwein (alkoholfreie Alternative: Birnensaft)

50 ml Maiwipferlsirup

100 Gramm Zucker

Zubereitung

Nudelteig:

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und kühl rasten lassen.

Mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine 3mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ø 10cm) ausstechen. Mit einem Eisportionierer Kugeln formen und auf den Teig legen. Wie Käsnudeln krendeln. Kurz gehen lassen und bei 100°C 10 Minuten lang dämpfen. Mit Nussbutter beträufeln.

Kletzenfülle:

Die Kletzen mit dem Bröseltopfen und Walnüssen vermengen und mit Glühwein-Gewürzsirup, Rum und Honig abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Weinschaum:

Alle Zutaten gemeinsam in einem Schneekessel über Wasserdampf (ca.70°C) zu einem steifen Schaum schlagen und mit den Kletzen-Nudeln und eingelegten Birnen anrichten.