

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## **Kletzennudel mit Honig-Zimt-Schaum und gerösteten Nüssen**

**Koch: Jürgen Perlinger**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Nudelteig

- 500 g griffiges Mehl
- 220 ml Wasser
- 1 Ei
- Salz
- 1 runder Ausstecher (Ø 10 cm)

Für die Kletzenfülle

- 300 g Kletzen (gedörnte Birnen)
- 250 g Bröseltopfen
- ½ TL Zimt
- 1 EL Honig
- 2 Msp. Pimentpulver
- 2 Msp. Nelkenpulver
- Salz

Für den Honig-Zimt-Schaum

- 2 Eidotter
- ½ TL Zimt
- 1 EL Honig
- 60 ml Dessertwein
- 60 g lauwarme Braune Butter

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Minzblätter
- geröstete Wal- und Haselnüsse

## Zubereitung

### **Am Vortag:**

Die Kletzen in etwas Wasser über Nacht einweichen.

### **Am Kochtag:**

**1.** Für den Nudelteig das griffige Mehl, das Wasser, das Ei und etwas Salz in einer Schüssel gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend im Kühlschrank in Frischhaltefolie gewickelt etwa eine Stunde rasten lassen.

**2.** In der Zwischenzeit für die Fülle die eingeweichten Kletzen samt dem Einweichwasser in einem Topf aufkochen lassen und danach abseihen. Die Stängel und die Blütenreste entfernen und die Kletzen durch einen Fleischwolf drehen oder mit einem Messer sehr klein schneiden. Nun die Kletzen, den Bröseltopfen, den Zimt, den Honig, das Pimentpulver, das Nelkenpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen und daraus kleine Kugeln formen.

**3.** Für den Honig-Zimt-Schaum die Eidotter mit dem Zimt, dem Honig und dem Dessertwein in einer Schüssel mit einem Schneebesen über Wasserdampf schaumig schlagen, vom Herd nehmen und die lauwarne Braune Butter unterrühren.

**4.** Nun den Nudelteig mit einem Nudelholz zirka 3 mm dick ausrollen, rund ausstechen und je mit einer Kletzenkugel belegen. Dann den Teig zusammenschlagen und krendln (= typisch kärntnerische Technik, um die Enden der „Nudel“ oder Tascherl mit einem Muster zusammenzudrücken)

**5.** Zum Schluss die Kletzennudeln in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten langsam köcheln lassen, herausnehmen und mit dem lauwarmen Honig-Zimt-Schaum auf einem flachen Teller anrichten. Mit frischen Minzblättern und gerösteten Wal- und Haselnüssen garnieren.