

# PFLAUMENKLOESSE 1/2

- 500g Kartoffeln
- 275g Mehl
- 100g Kartoffelstärke
- 2 Eier
- ½ TL Muskatnuss
- Salz + Pfeffer
- ca .12 Pflaumen (pro Kloß eine Pflaume)
- 12 Zuckerstücke
- 1 Pck Vanillesauce



- Am besten am Vortag die Kartoffeln kochen, damit sie am Tag der Zubereitung gepellt werden können.
- Nach dem Pellen werden die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse gegeben oder einfach mit einem Stampfer zerdrückt.
- Dem Kartoffelbrei gibt man nun Mehl, Kartoffelstärke und Eier hinzu. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach alles verkneten, bis ein Kartoffelteig entsteht.
- Diesen Teig rollt man nun als lange Schlange aus und teilt diese in kleine Stücke auf, hierbei kann ein Teigschaber helfen.
- Jetzt geht es an das Entkernen der Pflaumen. Hierbei ist es wichtig, dass die Pflaumen nicht komplett halbiert werden. An die Stelle, wo der Kern war, wird nun ein Zuckerstück gesteckt und die Pflaume wieder geschlossen.



# PFLAUMENKLOESSE 2/2

- 500g Kartoffeln
- 275g Mehl
- 100g Kartoffelstärke
- 2 Eier
- ½ TL Muskatnuss
- Salz + Pfeffer
- ca .12 Pflaumen (pro Kloß eine Pflaume)
- 12 Zuckerstücke
- 1 Pck Vanillesauce



- Am besten am Vortag die Kartoffeln kochen, damit sie am Tag der Zubereitung gepellt werden können.
- Nach dem Pellen werden die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse gegeben oder einfach mit einem Stampfer zerdrückt.
- Dem Kartoffelbrei gibt man nun Mehl, Kartoffelstärke und Eier hinzu. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach alles verkneten, bis ein Kartoffelteig entsteht.
- Diesen Teig rollt man nun als lange Schlange aus und teilt diese in kleine Stücke auf, hierbei kann ein Teigschaber helfen.
- Jetzt geht es an das Entkernen der Pflaumen. Hierbei ist es wichtig, dass die Pflaumen nicht komplett halbiert werden. An die Stelle, wo der Kern war, wird nun ein Zuckerstück gesteckt und die Pflaume wieder geschlossen.

