



# Hamburger Mehl - Klüten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu alten norddeutschen Gerichten wie: Süßen Fruchtsuppen, „Klüttersuppe“, „Klüten und Birnen“, „Speck und Klüten“

## Zutaten

- 200 ml Wasser
- 125 g Weizenmehl, gesiebt
- 30 g Butter
- 3 Eier
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz, und den Zucker dazu geben. Das gesiebtes Weizenmehl hinzugeben, soviel wie die wie die Flüssigkeit auf nimmt.

### Schritt2

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, "abbrennen ", bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

### Schritt3

Etwas abkühlen lassen, bevor die Eier einzeln dazu gegeben werden, darunter arbeiten.

### Schritt4

Mit einem feuchten Teelöffel, (immer wieder in kaltes Wasser tauchen) kleine, unregelmäßige Stückchen formen.

## Schritt5

In siedendes, nicht kochendes Wasser stechen und 3 - 4 min. leise „simmern“ lassen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** eier, Klüten und Birnen, Klütersuppe, Wasser, weizenmehl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-mehl-klueten/>