

# Klütten und Birnen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nach dem Herbst Rezept einer alten, Holsteiner Bauersfrau, aktuell überarbeitet

## Zutaten

- 3/8 l Wasser
- 3 El Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 El Markenbutter
- Salz
- 6 - 8 Birnen, (je nach Größe) geschält, entkernt, in groben Spalten
- 1 Zimtstange
- 1 großes Stück Zitronenschale
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Wasser
- 2 - 3 El Zucker nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Birnen:

### Schritt2

Birnen spalten mit der Zitronenschale, Zucker, 1 Prise Salz, dem Zimt, Weißwein und Wasser ca. 10 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.

### Schritt3

### Schritt4

Die Klütten:

### **Schritt5**

Die Butter mit dem Wasser und 1 Prise Salz kurz aufkochen und das Mehl mit einem Kochlöffel verrühren.

### **Schritt6**

Ein wenig Butter dazu geben und alles noch einmal auf die Herdplatte geben, wie ein Brandteig ab rösten, bis sich ein Klumpen gebildet hat.

### **Schritt7**

Zurückziehen, etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren.

### **Schritt8**

Einfach, mit feuchten Händen und einem Teelöffel Nocken oder Quenelles - Klößchen formen und in den Birnen Ansatz gleiten lassen. 4 - 5 min. garziehen lassen und in vorgewärmten Suppentellern zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Klüten und Birnen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klueten-und-birnen/>