



Boddermelk mit Klömp

- 2 l Buttermilch
- 1 Glas Vanillepuddingpulver
- Zitronenschale
- Zucker, nach Geschmack
- 1/2 l Milch
- 4 El. Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Tl. Zucker
- 250 g Grieß
- 3 El. Paniermehl, ca.
- 4 Eier

Buttermilch und Vanillepuddingpulver zusammen aufkochen und ständig rühren. Die restlichen Zutaten bis auf den Grieß zusammen aufkochen. Dann den Grieß in die kochende Flüssigkeit geben und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst, etwas abkühlen lassen.

Das Paniermehl und die Eier unterrühren und die Masse zu mittelgroßen Klößen (Klömp) formen. Diese entweder in Salzwasser oder in der Buttermilch garziehen.

Greifen Sie bei allen Zutaten zu regionalen Produkten, so schonen Sie die Umwelt und stärken gleichzeitig regionale Firmen.

