

Kärntner Kletzen-Nudeln

30 Stück



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Nudelteig:

300 g griffiges Mehl
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
3 EL Speiseöl
6 - 7 EL Wasser

Kletzen-Füllung:

250 g Bröseltopfen
350 g grob faschierte Kletzen
(Dörrbirnen)
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Prise Zimt

Zum Kochen:

Salzwasser

Braune Butter:

Butter

Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

1 Nudelteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. bei Raumtemperatur rasten lassen.

2 Kletzen-Füllung:

Die Zutaten verrühren und abgedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (10 cm Ø) 30 Scheiben ausstechen.

4 Die Füllung mit einem Löffel auf die Teigscheiben aufteilen und mit Teig umhüllen. Die Teigenden krendeln. Die gekrendelten Nudeln auf eine bemehlte Platte geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Std. rasten lassen.

5 Zum Kochen:

Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und ca. 15 Min. bei reduzierter Hitze schwimmend kochen lassen. Wenn die Nudeln aufschwimmen, sind sie gar und können zum Abtropfen aus dem Wasser genommen werden.

⑥ Braune Butter und zum Bestreuen:

Die Kletzen-Nudeln mit flüssiger, brauner Butter übergießen und mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Braune Butter: Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen (klären). Das Wasser verdampft, das Eiweiß setzt sich ab und es entsteht braune Butter mit einem nussartigen Geruch und Röstgeschmack.
- Zum Krendeln werden die Teiggränder mit den Fingern so zusammengedrückt, dass sie zackenartig abdichten.
- Zu den Kletzennudeln passt auch warme Vanille-Soße statt brauner Butter.