



Süße Kartoffelklöße mit Heidelbeerfüllung

Für 12 Stück

400 g mehligkochende Kartoffeln
30 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
150 g Mehl
25 g Grieß
Zucker zum Bestreuen
100 g Heidelbeeren*
2 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Semmelbrösel



© Lüneburger Heide GmbH

*Tipp: Außerhalb der Saison funktioniert das Rezept auch prima mit tiefgefrorenen Heidelbeeren. Diese können ohne Auftauen verarbeitet werden.

Und so geht's:

Die Kartoffeln mit Schale weichkochen. Ausdampfen lassen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein reiben. Abkühlen lassen.

30 g Butter schmelzen und mit Ei, Salz, Mehl und Grieß zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem Teig kneten und diesen in 12 gleiche Stücke teilen.

Jedes Stück zu einem ca. 10 cm großen Fladen formen. Mit etwas Zucker bestreuen und 1 TL Heidelbeeren daraufsetzen. Den Teig darüber verschließen und zu einem Kloß rollen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Die Klöße ins Wasser gleiten lassen und simmernd ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen die restlichen 2 EL Butter zerlassen, den Zucker einrühren und beides bräunen lassen. Semmelbrösel unterrühren. Die Buttermischung über die Klöße verteilen und gleich servieren.