Kletzennudeln

Die leckeren Kletzennudeln sind eine Spezialität aus Kärnten. Dank diesem Rezept können sie auch zuhause zubereitet werden!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,5 h

Zutaten

300 g	Mehl
1 Stk.	Ei
200 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz
300 g	Kletzn
300 g	Topfen
60 g	Staubzucker
1 Prise	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Kletzennudeln** die Kletzen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Mehl, Ei, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 2 Stunden ruhen lassen.

2. Die Kletzen in dem Einweichwasser erhitzen und weichkochen. Dann aus dem Wasser nehmen und Stiele und Kelche entfernen. Im Mixer fein pürieren und dann mit Topfen und Staubzucker, Zimt und Nelkenpulver vermengen.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Nudelteig darauf als großes Rechteck ausrollen. Aus der Kletzenmasse kleine Kugeln formen und diese mit einigem Abstand in einer Reihe auf den halben Nudelteig legen, dabei ca. 5 cm Abstand vom Rand lassen.

4. Den restlichen Nudelteig über die Kletzenkugeln legen und um die Kugeln herum zusammendrücken. Mit dem Teigrand um die Kugeln herum Nudeln ausradeln und den Rand wieder gut festdrücken.

5. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren ca. 5-10 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Mit brauner Butter, Zucker, Zimt und - je nach Geschmack - etwas Vanilleeis anrichten und servieren.

Tipp

Anstatt Butter und/oder Vanilleeis isst man Kletzennudeln gerne auch mit Birnenmus (alternativ: Apfelmus) oder - als Hauptgericht - mit grünem Salat.