

Lollo`s Hefeklöße-Rezept



Diese Zutaten benötigst du für 6-8 Hefeklöße, 3-4 Personen:

- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (alternativ Trockenhefe, Dr. Oetker)
- 500 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 100 g Butter
- 2 Eier

Schritt 1:

Milch abmessen und erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemilch, sowie Zucker hineingeben. Alles zu einem festen Teig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort für 15 Minuten gehen lassen.

Schritt 2:

In der Zwischenzeit Butter zerlassen und leicht abkühlen lassen. Eier, Salz und die lauwarme Butter zum Vorteig geben und erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einen warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen.

Schritt 3:

Den hochgegangenen Teig kurz verkneten und so viel Mehl hinzufügen, bis ein weicher, aber nicht mehr klebriger Teig entsteht. Zu einer Rolle formen und in 6-8 gleichgroße Stücke schneiden. Mit mehlbestäubten Händen zu Klößen formen, die möglichst keine Risse aufweisen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch legen, abdecken und gehen lassen, bis sich die Hefeklöße deutlich vergrößert haben.

Schritt 4:

Einen großen Topf mit Wasser füllen, ein Geschirrtuch darüber spannen und die Klöße mit genügend Abstand zueinander daraufsetzen. Mit einem Deckel oder einer Schüssel abdecken und so ca. 15-20 Minuten dämpfen. Wer hat, kann natürlich auch den Dampfeinsatz vom Topf oder einen Dampfgarer verwenden.

Man kann die Klöße auch ins kochende Wasser legen und von beiden Seiten je 4-5 Minuten kochen lassen.

Tipp: Die fertigen Knödel mit einem Spieß einstechen, sodass der Dampf entweichen kann und die Hefeklöße nicht zusammenfallen.

Ideal zum Sauerbraten, schmecken gut und saugen viel Soße auf.