

Hefeklöße



Zutaten:

50 g Butter
1 Ei
500 g Mehl
1 Liter Milch
1 Prise Salz
3 EL Semmelbrösel
1 Pck. Trockenhefe
60 g weiche Butter
60 g Zucker



Zubereitung

Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und gründlich mit der Trockenhefe vermischen. Danach die lauwarme Milch, Butter, Zucker, Salz und Ei dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder von Hand alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Dann aus dem Teig 12 Kugeln von ca. 5 cm Durchmesser formen. Auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen etwa verdoppelt haben. In der Zwischenzeit zwei große Kochtöpfe zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Klöße in das kochende Wasser legen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garziehen lassen. Die Butter zerlassen, Semmelbrösel untermischen und leicht bräunen. Schließlich die Klöße auf eine vorgewärmte Platte legen und die Semmelbrösel darüber verteilen.

Serviertipp: Mit Sauerkirschkompott servieren.