Hefeklöße

Hefeklöße eignen sich als Beilage sowohl für süße als auch für herzhafte Gerichte. Sie können einfach so verspeist werden, oder auch scheibenweise angebraten werden.

Zutaten

für 16 Portionen braucht man:

- 1 kg Mehl
- 60 g Hefe
- 2 TL Zucker
- 480 ml Milch
- 4 Stück Eier
- 100 g Butter
- 2 TL Salz
- Beilagensachen (Schokocreme, Marmelade, Honig, Karamellsirup,...)

Gerätschaften

- Eine große Schüssel für den Teig ansetzen
- Wasserbad für die Butter
- Topf mit Durchschlägen
- Kochgeschirr zum Rausfischen aus dem Topf
- großes Brett für das Aufgehen der geformten Klöße
- Schüsseln/Töpfe für die fertigen Klöße

Zubereitung

1. Eier trennen (es wird nur das Eigelb benötigt)
2. Mehl, Zucker, Salz und Eigelb vermischen
3. Hefe kleinbröckeln und in lauwarmer Milch auflösen
4. Butter im Wasserbad anschmelzen lassen
5. Milch mit der Hefe und die Butter dem Teig hinzufügen
6. ordentlich durchkneten
7. Teig 1 - 2 Stunden gehen lassen
8. kleine Klöße formen (Durchmesser etwa 4 - 5 cm)
9. die Klöße nochmals 30 min gehen lassen
10. Im Topf mit den Durchschlägen ca. 12-14 Minuten dampfgaren

From:
https://wiki.stura.tu-dresden.de/ - **StuRa-Wiki**

Permanent link:
https://wiki.stura.tu-dresden.de/doku.php?id=allgemein:rezepte:vegetarisch:hefekloesse

Last update: **2021/01/30 13:57**