

## Hefeklöße

### Zutaten für 10 Stück:

- 500 g Weizenmehl
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	50 Minuten

### So machst du Hefeklöße selber

1. Erwärme die Milch mit dem Zucker ganz leicht, bröckle die Hefe hinein und rühre um, so dass sie sich auflöst.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel, bilde eine Mulde in der Mitte und gib dort die Hefemilch hinein. Verrühre sie etwas mit dem Mehl und lasse sie zugedeckt 15 Minuten ziehen.
3. Füge dann das Eigelb und die geschmolzene Butter hinzu und knete alle gründlich zu einem geschmeidigen Hefeteig. Lasse den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen.
4. Teile den Teig in 10 Stücke und forme runde Klöße. Wenn du sie mit Pflaumenmus o.ä. füllen möchtest, dann drücke ein Loch in die Mitte, gib etwas Pflaumenmus hinein und verschließe es vorsichtig wieder.
5. Lasse die Hefeklöße nun nochmal für 10 Minuten ruhen.

### Hefeklöße erwärmen:

Die Hefeklöße werden jetzt über Wasserdampf erwärmt, dürfen dabei jedoch keinen direkten Kontakt mit dem Wasser haben. Du hast verschiedene Möglichkeiten:

- Fülle einen Topf mit etwas Wasser. Spanne ein Sieb ein, lege ein Geschirrtuch drauf und lege dann die Hefeklöße hinein. Verschließe den Topf mit einem Deckel, bringe das Wasser zum Köcheln und gare die Hefeklöße für 15-20 Minuten im Dampf.
- Wenn du einen Dampfgarer hast, so übernimmt er diese Aufgabe für dich.

- Beim **Thermomix** legst du die Hefeklöße auf den Dampfgaraufsatz, füllst etwas Wasser ein und dämpfst die Hefeklöße auf Stufe 1, Varoma für 15-20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

