

Hefeklöße mit Heidelbeeren

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (6 Personen)

- » 15g Hefe
- » 125ml Milch
- » 250g Mehl
- » 1EL Zucker
- » 1 Ei(er)
- » Salz
- » 25g Butter/Margarine
- » 1 gr. Glas Heidelbeeren
- » Zimt
- » Zucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

31-60min



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Klöße vorbereiten:

- Hefe zerbröckeln
- in lauw warmer Milch auflösen
- Mehl sieben
- Hefe-Milch-Gemisch, Zucker, Ei und 1 Prise Salz zugeben
- zu einem glatten lockeren Teig verkneten
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort 20 min gehen lassen
- aus dem Teig 6 Klöße formen
- auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal 15 min gehen lassen

Fertigstellung:

- Dampftopf mit etwas Salzwasser füllen, aufkochen
- Klöße in einem Sieb, im geschlossenen Topf, 20 min ziehen lassen
- inzwischen Heidelbeeren erwärmen
- Klöße herausnehmen, mit zwei Gabeln aufreißen
- die Butter in einer Pfanne bräunen
- Butter in die Klöße gießen
- Klöße mit Zucker und Zimt bestreuen
- mit heißen Heidelbeeren servieren

Nährwerte: ca.308kcal/E7g/F6g/KH52g pro Portion

angelegt am: 31.05.2003

Rezept-Nr: 318

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke