Rezept

Hefeklöß

Ein Rezept von Hefeklöß, am 20.04.2024

Zutaten

350 g	Mehl (Type 550)
	knapp 200 ml lauwarme Milch
	Salz
	½ Päckchen frische Hefe
2 EL	Schweineschmalz
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe in Milch auflösen. Mit dem Schmalz und etwas Salz zum Mehl geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz in etwa 30 Min. gut aufgehen lassen.

2. Den Teig nochmals durchkneten und zu 8 gleich großen Klößen formen. Auf eine bemehlte Fläche legen, zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3. In einem breiten Topf reichlich Wasser aufsetzen. Wenn es kocht, salzen und die Knödel einlegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min garen, das Wasser soll dabei ganz leise rauschen, aber nicht kochen. Die garen Klöße aus dem Wasser heben und sofort mit zwei Gabeln kreuzförmig aufreißen, damit der Dampf entweichen kann und die Klöße locker bleiben.