

Hefeklöße

Zutaten

- 500g Mehl
- 30g Hefe
- 60g Zucker
- 250ml lauwarme Milch
- 60g Butter
- 1 Ei
- Prise Salz
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung

- Hefe in lauwarme Milch hineinbröseln und Zucker hinzugeben
- Quellen lassen, bis sich die Hefe auflöst
- Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken
- Gequollene Hefe in die Vertiefung schütten
- Warme Butter, Ei, Salz und Zitronensaft dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig schlagen
- Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen
- Schnellkochtopf mit Wasser füllen, so dass der Einsatz noch trocken ist und das Wasser zum Kochen bringen
- Den Einsatz im Kochtopf mit Mehl bestäuben
- Mit Esslöffel großzügig Teig aus dem gegangenen Teig nehmen und diesen in runder Form auf den Einsatz geben
- Zwischen Teighaufen etwas Platz lassen und den Schnellkochtopf mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten köcheln lassen

Passt auch dazu: Vanillesoße, Mohn-Zucker-Mischung, Obst