

Hefeklöße



500g Mehl, 2 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Päckchen Trockenhefe oder ca. 20 g frische Hefe, alles miteinander vermischen



ca. 400ml warme Milch vorbereiten, etwa die Hälfte dazugeben und mit dem Knetaken vermischen. Nur soviel Milch zugeben bis der Teig eine matte Oberfläche hat.



Mit Tuch abdecken und warm stellen. Gut ein bis zwei Stunden den Teig aufgehen lassen. Nun mit Löffeln kleine Klöße formen und auf ein bemehltes Tuch legen und nochmal 15-20 Minuten gehen lassen.





Nun die Klöße in leicht kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten ziehen lassen. Darf nicht stark kochen. Wenn die Klöße oben schwimmen und die Oberfläche leicht einreißt sind sie fertig.



Einen kleinen Teller in eine Schüssel geben und die Klöße darauflegen (damit sie nicht im Wasserliegen und die Oberfläche matschig wird)

Dazu gibt es braune Butter und Blaubeeren. Sie schmecken aber auch sehr gut zu Kasseler mit Sauerkraut.