

## Hefeklöße

30g Hefe, 500g Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch,  
80g - 100g Zucker, Salz,  
2 Eier, 25g Butter

Aus Hefe, 1 Eßlöffel Mehl der lauwarmen Milch, Zucker  
einen Hefeteig vorbereiten

Mehl in eine große Schüssel sieben Salz zugeben  
eine Mulde formen, das Hefestück eingießen  
die Eier und Butter zugeben und alles  
aufgehen lassen.

Teig zu Klößen formen auf ein bemehltes  
Brett legen und abgedeckt gehen lassen.

Einen breiten Topf zu  $\frac{2}{3}$  mit Wasser füllen  
eine Serviette darüber spannen festbinden.

Das Wasser zum Kochen bringen, die Klöße auf  
die Serviette legen, abdecken und im Dampf  
die Klöße ca. 15 Minuten garen.

Sie sind gar, wenn beim Einstechen mit einem  
Holzspeiß kein Teig daran hängen bleibt.

Dazu schmeckt halt Bloober Tonke (Soße)

Vanillesoße, auch geriebener Pflafer Kuch  
on braune Butter es ne zu verachten.

Hefe Klöße

das gleiche Heferezept

in der Form backen, Form und Klöße buttern  
aneinander setzen dazwischen buttern.

Man kann die Klöße auch mit Pflaumen, Äpfeln  
oder etwas anderem füllen.

Es schmeckt einfach alles dazu

auch a Tepplo Kaffee

Mir süßta auch Pfonnakließlan dazu

weil mir se auch ei der Pfonnegebacka koan.

Hefe ist ein Lebewesen

Hefeteig aus gut vorgewärmten  
Zutaten herstellen.

Hefeteig braucht Wärme  
zum Aufgehen.

Teig zugedeckt gehen lassen  
bis er sich um das doppelte  
seines Umfanges vermehrt hat