

Hefeklöße mit Heidelbeeren

- 250 g Mehl
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 120 ml Milch, knapp
- 1 Ei(er), davon das Eigelb
- 25 g Butter, weich
- ½ TL Salz

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb in der Küchenmaschine vermischen. In der lauwarmen Milch die Hefe auflösen und in die Küchemaschine geben. Weiche Butter dazu und verkneten. Den Teig ca. 30 Min. im 50 ° warmen Backofen gehen lassen.

Klöße formen und auf Wischtüchern abgedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

Über Dampf 12-14 Min. garen.

Dazu reicht man Heidelbeerkompott