


# Hefeklöße

Dieses Rezept für den klassischen Hefekloß enthält auch Abwandlungen für bayrische Dampfnudeln und gefüllte Rohrnudeln.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Hefeteig:

- 125 ml Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Ei (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und die lauwarme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.

## 2 Zubereiten:

Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Min.).

- ## 3
- Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, die Teigrolle in etwa 8 gleich große Stücke schneiden, mit bemehlten Händen zu Klößen formen und auf ein bemehltes Brett legen. Die Klöße an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Min.).



- ④ Ein Tuch recht straff über einen möglichst breiten Topf mit kochendem Wasser spannen. Tuch mit einem Band (Paketband) festbinden, mit Mehl bestreuen, Klöße darauflegen und eine hitzebeständige Schüssel als Deckel daraufsetzen. **Hinweis:** Die Schüssel kann sehr heiß werden. Die Klöße bei mittlerer Hitze in 20–25 Min. garen (zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in die Klöße stechen, es darf kein Teig mehr daran kleben).

### Abwandlung für Bayerische Dampfnudeln:

Den Teig wie beschrieben zubereiten, daraus 8 gleich große Kugeln formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen. 30 g Butter, 100 g Schlagsahne und 100 ml Milch in einem breiten Topf (evtl. einem Bratentopf; wenn kein großer Topf vorhanden ist, die Dampfnudeln in 2 kleinen Töpfen garen) erhitzen. Die Teigkugeln in die Flüssigkeit setzen und bei mittlerer Hitze 20–25 Min. mit Deckel garen. Die Klöße mit der Flüssigkeit servieren.

### Abwandlung für gefüllte Rohrnudeln:

Den Teig wie beschrieben (aber nur mit 1 Prise Salz) zubereiten, zu einer Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben einzeln auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, je 1 TL Pflaumenmus in die Mitte geben und den Teig über dem Mus beutelartig zusammendrücken. 40–50 g zerlassene Butter in eine Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) geben. Die Rohrnudeln mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen, dabei seitlich etwas in der Butter wenden. Die Rohrnudeln etwa 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben (Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C) und 25–30 Min. backen. Heiß servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hefeklöße mit zerlassener, gebräunter Butter, Zimt-Zucker, gehobelten, gerösteten Mandeln oder mit Kompott servieren.
- Die gegarten Hefeklöße mit 2 Gabeln etwas aufreißen, damit der Dampf entweichen kann.

