



# Hefeklöße

## Germknödel

### Die Zutaten:

500g Mehl (Weizen oder Dinkelmehl)  
1 Ei  
20g Butter oder Margarine  
10g Salz  
½ Würfel Frischhefe  
25g Zucker  
250ml Wasser

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum garziehen



### Die Zubereitung der Hefeklöße:

- Die Zubereitung:**
- Das Mehl, Salz und Fett in eine Rührschüssel geben. An einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
  - Zucker in das lauwarme Wasser geben und dann den Hefewürfel darin auflösen.
  - Nach 5 Minuten sollten die ersten Zeichen erkennbar sein, dass die Hefe mit ihrer Arbeit begonnen hat. Nach ca. 10 Minuten sollten sichtbare Blubberblasen zu sehen sein. Dann das Hefewasser in die Schüssel geben.
  - Den Teig ca. 10 Minuten (erst langsam die Zutaten vermischen und dann etwas kräftiger) kneten. - Früher habe ich den Teig nach dem Motto Power bringt Kraft geknetet, heute quäle ich die Maschine nicht mehr so und lasse ihn dafür lieber eine Minute länger kneten.
  - Den Teig – mit einem Tuch abgedeckt – an einem warmen, durchzugsfreien Ort gehen lassen. Wenn er sich verdoppelt hat kann er weiter verarbeitet werden.
- Den Teig in 8 gleich Stücke teilen und zu einer Kugel rollen.
  - Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche legen und mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen (ca. 15 Minuten; sie sollten sich verdoppelt haben).
  - Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum kochen bringen.
  - 3 bis 4 von den gegangenen Teiggugeln in das Wasser geben. Es darf ab jetzt nicht mehr kochen, nur ziehen lassen (Induktionsherd: 80°C.).
  - Den Deckel – mit Spalt auflegen.
  - Nach 15 Minuten die Klöße umdrehen und erneut für 10 Minuten ziehen lassen.
  - Die Klöße einzeln heraus nehmen und auf der Oberseite mit zwei Gabeln aufreißen (damit sie ausdampfen können.)
  - Garprobe: aus dem aufgerissenen Kloß etwas von dem Teig mit einer Gabel heraus nehmen und probieren. Roher Teig schmeckt sehr alkoholisch.
  - Zum warmhalten in eine Schüssel geben und abgedeckt bei 50°C im Backofen stellen.



### Wenn etwas übrig bleibt:

- Man kann die fertigen Klöße einfrieren und langsam auftauen lassen. Dann im Wasserdampf erwärmen. – Geht, schmeckt aber natürlich nicht so gut wie frisch gemacht.
- Kloß in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Margarine von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braun braten – sehr lecker!

QR-Code scannen und Video schauen!

