

Hefeklösse mit Heidelbeer-Kompott aus dem Thermomix



© Hefeklösse mit Heidelbeer-Kompott - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Süß, aromatisch und ein absoluter Klassiker

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 Würfel	Hefe (42 g)
<input type="checkbox"/>	180 g	Milch
<input type="checkbox"/>	120 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1	Glas Heidelbeeren (Abtropfgewicht 340 g)
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>		Saft von 1 Zitrone
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>		Butter zum Einfetten

Zubereitung

1. Hefe, Milch und 70 g Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Butter, Eier, Mehl und Salz zugeben und 2 Min./Teigstufe kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Heidelbeeren in den Gareinsatz gießen, dabei Saft auffangen. Saft, Stärke, 30 g Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Heidelbeeren durch die Deckelöffnung zugeben und 2 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 weiterkochen. Kompott umfüllen und warm halten. Mixtopf spülen.
3. Wasser in den Mixtopf geben. Varoma und Einlegeboden mit Butter einfetten. Teig kurz mit der Hand kneten, achteln, zu Kugeln formen und im Varoma und auf dem Einlegeboden verteilen. Varoma samt Einlegeboden auf den Mixtopf setzen und Klöße 30 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen. 20 g Zucker mit Zimt verrühren. Klöße auf Teller anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit Heidelbeer-Kompott servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 815 kcal – 21 g E – 18 g F – 142 g KH