

Hefeklößchen aus dem Thermomix®



© Hefeklößchen - Rezepte mit Herz



120 Min. + Wartezeit



leicht



2 Stück

Philip Bohnmann, Gründer von Mixcover (mixcover.de) liebt Hefeklößchen!

"Die erinnern mich an meine Kindheit, die gab es bei meiner Oma, bei meinen Eltern, teilweise auch in der Schule. Da hängen viele Erinnerungen dran."

In unserem Interview mit uns hat er uns das Rezept seiner Oma verraten, welches wir für euch für den Thermomix adaptiert haben. Lasst es euch schmecken!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Butter
<input type="checkbox"/>	30 g	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	Milch
<input type="checkbox"/>	700 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	2 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	750 g	Wasser
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Butter in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 zerlassen. Umfüllen.
2. Hefe, Zucker und Milch in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 2 auflösen. Ca. 15 Min. stehen lassen, bis die Hefe deutlich reagiert.
3. **500 g** Mehl, Butter, Salz und Eier hinzugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. (Der Teig bleibt sehr flüssig und klebrig). Im Mixtopf an einem warmen Ort ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
4. **100 g** Mehl hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Weitere **50 g** Mehl hinzufügen und erneut 3 Min./Teigstufe kneten. Danach schauen, ob der Teig noch klebt, dann ggf. die letzten **50 g** Mehl hinzufügen und erneut 3 Min./Teigstufe kneten. Falls kein Mehl mehr benötigt wird, einfach ohne weitere Zugabe von Mehl noch einmal 3 Min./Teigstufe kneten. (Das Kneten verbessert die Porung der Hefeklöße.)
5. Aus dem Teig 12 gleich große Klöße à ca. 100 g formen. Klöße auf eine bemehlte Fläche geben und ca. 15 Min. gehen lassen, dabei mit einem angefeuchteten Tuch abdecken.
6. Inzwischen Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 10 Min./Varoma/Stufe 1 aufheizen. 4 Klöße mit großem Abstand im Varoma verteilen. Varoma aufsetzen und ca. 20 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen (Achtung, die Klöße verdoppeln ihr Volumen!). Auf diese Weise die übrigen Klöße in 2 Portionen dämpfen.

Zum Hefeklößchen, der gerne auch Dampfknudel oder Germknödel genannt wird, passt zerlassene Butter mit etwas Zimt-Zucker oder Mohn oder etwas Fruchtiges mit Stärke angedickt.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 325 kcal, 8 g E, 9 g F, 51 g KH