

## Hefeklöße

### Zutaten für 10 Stück:

- 500 g Weizenmehl
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	50 Minuten

### So machst du Hefeklöße selber

1. Erwärme die Milch mit dem Zucker ganz leicht, bröckle die Hefe hinein und rühre um, so dass sie sich auflöst.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel, bilde eine Mulde in der Mitte und gib dort die Hefemilch hinein. Verrühre sie etwas mit dem Mehl und lasse sie zugedeckt 15 Minuten ziehen.
3. Füge dann das Eigelb und die geschmolzene Butter hinzu und knete alle gründlich zu einem geschmeidigen Hefeteig.

#### Zubereitung mit dem Thermomix

Gib die Milch, den Zucker und die Hefe in den Mixtopf und verrühre sie 2 Minuten bei 37°C auf Stufe 1. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete alles auf Knetstufe für 2 Minuten durch. Fülle den Teig in eine Schüssel um.

4. Lasse den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen.
5. Teile ihn anschließend in 10 Stücke und forme runde Klöße. Wenn du sie mit Pflaumenmus o.ä. füllen möchtest, dann drücke ein Loch in die Mitte, gib etwas Pflaumenmus hinein und verschließe es vorsichtig wieder.
6. Lass die Hefeklöße nun nochmal für 10 Minuten ruhen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

