

Hefeklöße

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Margarine
100 g Zucker
2 Eier
 Salz
30 g Hefe oder Trockenhefe
¼ l Milch

Zubereitung:

Hefe in warmer Milch auflösen. Etwas Mehl und Zucker dazurühren und 10 min gehen lassen. Jetzt alle restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Vorsicht mit dem Mehl. Der Teig muss ganz leicht knetbar sein. Lieber etwas weniger Mehl dazu geben.

1 Stunde Ruhezeit.

Aus dem Teig Kugeln formen und in einem Dämpfer garen oder im Backofen bei 180°C etwa 10 min. backen.

Du kannst aus dem Teig auch süße Brötchen oder Kuchenteig herstellen. Ohne Zucker kannst du daraus auch einen Pizzaboden formen.

Viel Erfolg!