

Süße, gefüllte Hefeklöße mit Vanille-Sauce



Kräftige Zuckerbombe

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für

Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich die Klöße fülle.

Und zum anderen, dass ich zwei unterschiedliche Füllungen verwende, einmal eine Sauerkirsche-Marmelade und einmal in Cognac eingelegte Rosinen.

Sie können übrigens für die Füllung eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac
- 3 TL Sauerkirsch-Marmelade
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Mit zweierlei Füllung

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzigste Variante bei der Zubereitung: Rosinen in Cognac in einer Schale eine Stunde ziehen lassen.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Einmal bei drei Klößen jeweils einen Teelöffel Marmelade hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Das andere Mal bei drei Klößen jeweils einen Teil der eingelegten Rosinen – ohne den Cognac – hineingeben und wie beschrieben weiterverfahren. Dann mit dem Grundrezept weitermachen.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Vanille-Sauce über einen Hefekloß geben.

Schließlich die Klöße noch mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Pikante Hefeklöße mit Parmigiano Reggiano und Tomatensauce



Mit Parmesan gefüllt

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich Parmigiano Reggiano fein in eine Schale reibe und die Klöße damit fülle.

Und zum anderen, dass ich die pikanten Käse-Hefeklöße mit heißer Tomatensauce serviere.

Wenn Sie möchten, können Sie die passierte Tomatensauce aus der Packung gern vor dem Erhitzen und Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen. Notwendig ist es aber nicht.

Am besten schmeckt natürlich die salzige Kruste der Hefeklöße, die ich am liebsten esse. Und die bei mir Erinnerungen an meine Kindheit hervorrufen.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 ml passierte Tomatensauce (Packung)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Krosser, salziger Boden

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzigste Variante bei der Zubereitung: Vor dem Aufgehen lassen der Hefeklöße den Parmigiano Reggiano fein mit einer Küchenreibe in eine Schale reiben.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Etwas Käse hineingeben, Klob an den Rändern zusammenklappen und mit den

Händen zu einer Kugel formen. Dann mit dem Grundrezept weiterverfahren.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Tomatensauce in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Tomatensauce über einen Hefekloß geben.

Servieren. Guten Appetit!