



HefeklöÙe

Aus dem Ofen und mit Blaubeerfüllung

Einkaufsliste

8 HefeklöÙe

Für den Teig:

- 200 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe oder 22 g frische Hefe
- 70 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500-520 g Weizenmehl
- 1 Msp. Salz
- 80 g + 20 g weiche Butter
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 100 g Blaubeeren TK
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Vanillezucker
- 25 g Zucker

Für die Vanillesauce

- 2 Eigelbe
- 200 ml Milch
- 150ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Vanillezucker
- 50 g Zucker

Mehr Infos

- Vorbereitung | 15 Min
- Ruhen | 150 Min
- Backen | 20 Min
- Fertig in | 3 h 5 Min

So wird's gemacht

Für den Teig

Lauwarme Milch, Hefe und Zucker plus Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, Salz, Butter und Ei hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit etwas Butter einreiben und abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte etwa doppelt so groß sein.

Wenn der Teig aufgegangen ist, Blaubeeren, Speisestärke, Vanillezucker und Zucker vermengen. Ein Blech mit Butter einreiben.

Den Teig in acht Teile teilen. Jedes Teil rund zu einem Ball formen, eine Mulde formen und einen Esslöffel Blaubeermasse in die Mitte geben. Die Teigländer über die Füllung klappen und sehr sehr gut andrücken. Solange die Teigländer andrücken bis die Naht dicht verschlossen ist. KloÙ umdrehen und mit der Naht nach unten auf das gebutterte Blech geben. Sollte Blaubeermasse übrig bleiben, kann diese einfach mit etwas Wasser zu Blaubeersauce unter rühren aufgekocht werden.

Die Teiglinge abdecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Derweil den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Auf die unterste Schiene eine tiefe Form stellen, diese mit erhitzen. Nach der Ruhephase die KloÙe über der Form in den Ofen schieben. Die Form mit Wasser füllen (Vorsicht Dampf!) und 18-20 Minuten backen.

Für die Vanillesauce

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter rühren vorsichtig erwärmen. Die Masse weiter rühren bis sie eindickt. Sobald die Masse beginnt einzudicken, sofort von der Kochstelle nehmen und weiter rühren.

Die HefeklöÙe können mit der Vanillesauce und zum Beispiel Blaubeersauce oder rote Grütze sofort serviert werden.