

Hefe-Klöße mit Pflaumen-Füllung

Für 8 Portionen

200 ml Milch	20 g Hefe, Würfel	500 g Mehl
5 El Zucker	150 g Butter	1 Ei
1 Prise Salz	1 Zitrone, Abrieb	8 Tl Pflaumenmus
150 ml Wasser	50 g Mohn	

Die Hälfte der Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Hefe dazugeben und auflösen.

In eine separate Schüssel Mehl geben und eine Kuhle in die Mitte formen. Hefe und Milch hineingeben, 1 El Zucker dazugeben und gut verrühren. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.

50 g der Butter schmelzen und mit den restlichen 100 ml Milch vermischen.

Diese Mischung mit Ei, Salz, 1 El Zucker und Zitronenschale dazugeben zum vorherigen Teig aus Schritt 2 geben und gut verrühren. Erneut abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Gut durchkneten und in 8 Kugeln teilen, flach drücken. Jeweils einen Tl Pflaumenmus auf jeden Fladen geben und zu Knödeln formen. Dabei aufpassen, dass das Mus in der Mitte bleibt.

Ein Backblech mit Mehl bestreuen, die Knödel darauf setzen und bei 50°C 20 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.

150 ml Wasser aufkochen und je drei Knödel nebeneinander in einen Dampfeinsatz setzen. Bei schwacher Hitze bis zu 25 Minuten lang dämpfen.

Knödel herausnehmen, einsetzen und auf einem gefetteten Blech warm halten. Die restlichen Knödel genau so zubereiten.

100 g Butter schmelzen und mit Mohn und den restlichen 3 El Zucker verrühren, über die fertigen Knödel geben.

NN am 10. Dezember 2025