

Heidenheimer Hefeknöpfe



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 100 ml Milch, Zimmertemperatur
- 21 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 kleines Ei
- 1 TL Salz, gestrichen
- 25 g Butter, flüssig



Zubereitung

Die Milch mit 2 EL Mehl, 1/2 TL Zucker und der zerbröselten Hefe in einer Schüssel zu einem Vorteig verrühren.

Dann das restliche Mehl, Ei, Salz und die flüssige Butter zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig 30 min. gehen lassen.

Nun den Teig in zwei ca. 5 cm dicke Würste rollen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Einen großen Topf oder Bräter mit reichlich gesalzenem Wasser aufkochen.

Die länglichen Knöpfe im siedenden Salzwasser (nicht kochen!) zugedeckt 25-30 Minuten sieden lassen (Deckel nicht öffnen!)

Zum Servieren die Knöpfe herausheben und kurz ausdampfen lassen.

Anschließend mit einem Bindfaden (oder mit einem Messer) in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Serviertipp: Die Hefeknöpfe schmecken zu Kraut, Schäumele, Blut- und Leberwürsten oder einfach nur zu Braten mit viel Soße.