

HEFEKLÖSE AN BALSAMICO-HIMBEEREN

Eine beliebte Speise sind Hefeklöße – mit unserem Dampfgarer schnell gemacht. Mit aromatischen Himbeeren leicht und bekömmlich.

Für 4 Personen brauchen Sie:

Für die Balsamico-Himbeeren:

- 400 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 6 EL Puderzucker, etwa 50 g
- 4 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Orangenlikör
(wenn Kinder mitessen, weglassen)

Für die Hefeklöße:

- 250 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 120 ml lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 25 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Bourbon-Vanillezucker

Für die Butterkeksbrösel:

- 40 g Butterkeksbrösel
- 50 g Butter
- 2 gehäufte TL brauner Zucker
- 2-3 Messerspitzen Zimt
- 1 Messerspitze Salz

Für die Hefeklöße Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hinein drücken. Die Hefe in der Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

Ei, Butter, Salz und Vanillezucker zur Mehlmischung geben und das Ganze mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Erneut abdecken und weitere 30 bis 40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den hohen Dämpfeinsatz buttern. Den Teig in 8 Portionen teilen und mit den Händen zu Kugeln drehen. Hefeklöße in den Dämpfeinsatz setzen, erneut mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen können wir die Himbeeren zusammen mit Orangenlikör und Puderzucker pürieren. Mit Aceto Balsamico und Orangenlikör abschmecken.

Übrige Himbeeren unterheben und kalt stellen.

500 ml Wasser in den Wasserbehälter füllen und die Hefeklöße in den Dampfgarbehälter setzen. Und mit dem Deckel verschließen. Die Hefeklöße etwa ca. 20 Minuten dampfgaren.

Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Butterkeksbrösel zufügen, goldbraun anrösten und herausnehmen. Dann den Zucker zugeben und die Brösel mit Zimt und Salz würzen.

Die Himbeersauce auf Teller anrichten. Die fertigen Klöße aus dem Garbehälter nehmen und auf die so vorbereiteten Teller setzen.

Mit den Zimtbröseln bestreuen und den Puderzucker darüber sieben und nach Belieben das Ganze mit den Minzeblättchen garnieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

*Ein himmlische
Kombination!*

