Gefüllte Hefeklöße mit Vanillesauce

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	250 ml
Butter	3 EL
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	160 g
Weizenmehl, Type 405	410 g
Eier	3 St.
Salz	
Schokolade, Zartbitter	60 g
Schlagsahne	150 g
Vanillinzucker	15 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. In den Mixtopf 150 ml Milch, Butter, Hefe und 20 g Zucker geben und 5 Min./Stufe 1/37 °C rühren. Dann 10 Min. im abgeschalteten Gerät gehen lassen.

2. 120 g Zucker, Mehl, 1 Ei und 1 Prise Salz zufügen und 30 Sek./Stufe 4 verkneten. Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

3. Schokolade in 6 Stücke schneiden. Hefeteig auf wenig Mehl in 6 Portionen teilen, bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten. Teigportionen jeweils um ein Stück Schokolade zu Kugeln formen. Mit etwas Abstand in den gefetteten tiefen Dämpfeinsatz setzen und zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen für die Sauce im Mixbehälter restliche Milch mit 20 g Zucker, Sahne und Vanillinzucker 4 Min./Stufe 3/100 °C erhitzen.

5. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit 4–6 EL der heißen Milch verquirlen. Monsieur Cuisine auf 3 Min./Stufe 3/70 °C einstellen und starten, dann Eigelbmischung langsam durch die Deckelöffnung dazugießen und Deckel beim Betrieb mit dem Messbecher verschließen. Sauce herausnehmen und warm halten.

6. In den Mixbehälter 500 ml Wasser füllen, Dampfgaraufsatz darübersetzen, mit Deckel verschließen und auf 20 Min./Dampfgarstufe dämpfen, bis die Klöße gar sind. Bei Bedarf Garzeit um ca. 3–5 Min. verlängern.

7. Gefüllte Hefeklöße mit Puderzucker bestäuben und mit der Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken Früchte mit Quarkdip.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	856 kcal
Kohlenhydrate	137 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g