




Süße Klöße mit Erdbeeren

 Zeit gesamt
2h

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	130 g
Weizenmehl, Type 405	330 g
Salz	
Butter	1 EL
Eier	1 St.
Erdbeeren	500 g
Schlagsahne	200 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesem

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen und in eine Schüssel gießen. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig nochmals durchkneten, in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit Mehl bestäubt weitere 15 Min. unter einem Tuch gehen lassen.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren. Übrige Hälfte fein würfeln.
5. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Gewürfelte Erdbeeren und übrigen Zucker unterziehen.
6. Süße Klöße in einen gefetteten Dämpfeinsatz (oder ein Sieb) setzen und in einem Topf über kochendem Wasser ca. 10 Min. dämpfen. Herausnehmen, mit Erdbeersahne und Erdbeersauce anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 599 kcal

Kohlenhydrate 111 g

Eiweiß 14 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 11 g
