

Omas leckere Hefeklöße mit Eierlikörcreme, Birnen und Walnüssen

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Hefeklöße:

250 g Mehl
1 Prise Salz
20 g frische Hefe
75 g Zucker
50 g Butter
250 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Garnieren:

6 TL Zucker
1 TL Zimt

Birnen mit Walnüssen:

2 kleinere, süße Birnen
etwas Zitronensaft
50 g Walnußkerne, grob gehackt

Eierlikörcreme:

3 Eigelbe (Eier Größe M)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 ml Milch
50 g Zucker

Zubereitung

Mehl mit dem Salz vermengen. Dann in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröckeln und 50 g Zucker darüber streuen. 25 g Butter in 125 ml lauwarmen Milch auflösen, auf die Hefe gießen und mit dem Ei verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann alles mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verkneten und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 8 Klöße formen. Diese noch einmal zugedeckt 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen die restlichen 25 g Zucker in einem breiten, flachen Topf schmelzen lassen, die restliche Butter darin auflösen. Restliche Milch zugießen und zum Kochen bringen. Die Hefeklöße mit einer Kelle in die Milch setzen. Ein feuchtes Tuch um den Topfrand wickeln. Deckel fest auf den Topf drücken. Klöße bei milder Hitze 20 Minuten garen, ohne den Topf zu öffnen!

Inzwischen die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in größere Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. In einem Topf mit etwas Wasser einige Minuten dünsten.

Für die Eierlikörcreme Eigelb mit Zucker, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Metallschüssel gut verrühren. Über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen zu einer dicklichen Creme aufschlagen.



[Link zum Rezept: Omas leckere Hefeklöße mit Eierlikörcreme, Birnen und Walnüssen](#)

Omas leckere Hefeklöße mit Eierlikörcreme, Birnen und Walnüssen

Zucker und Zimt vermischen. Hefeklöße vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben. Mit 2 Gabeln die Klöße etwas aufreißen. Die Hefeklöße bitte sofort aufreißen, damit der Dampf entweichen kann, ansonsten fallen sie zusammen. Klöße dann in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Eierlikörcreme auf einer Porzellanplatte verteilen. Birnen in die Mitte geben, mit gehackten Walnüssen bestreuen. Die Hefeklöße auf die Porzellanplatte legen. Guten Appetit!

Leser-Tipp

Meine Oma hat die besten Hefeklöße gemacht, die ich je gegessen habe. Sie hat uns dieses traditionelle Rezept überliefert, zuerst an meine Mutter weitergeben, dann an uns Kinder. Heute essen wir Omas leckere Hefeklöße mit einer feinen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme.

[Link zum Rezept: Omas leckere Hefeklöße mit Eierlikörcreme, Birnen und Walnüssen](#)