

# Süße Hefeknödel

mit Blaubeeren



DESSERT



## TIPP

Wer keinen Dämpfeinsatz besitzt, kann die Knödel auch direkt in heißem (nicht mehr kochendem) Wasser zubereiten. Sie sind gar, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### *Knödel:*

1 GUTSGLÜCK Ei (M)  
½ Würfel Frischhefe  
300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl  
30 g BIO SONNE Honig  
30 g LANDFEIN Butter  
150 ml LANDFEIN Milch  
1 Prise Salz

#### *Sauce:*

400 g RIVER VALLEY  
Heidelbeeren (TK)  
20 g BIO SONNE Honig  
2 EL Wasser  
1 TL KÜCHENSTOLZ Stärke

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig das Mehl in eine große Rührschüssel geben, eine Mulde formen und den Hefewürfel hineinbröckeln.
2. Dann die Milch zusammen mit Butter und Honig erhitzen (nicht kochen), kurz abkühlen lassen und lauwarm über die Hefe gießen.
3. Im Anschluss alles gründlich vermischen, das Ei sowie Salz hinzugeben und alles zu einem glatten, klebrigen Teig verkneten.
4. Die Schüssel abdecken und alles bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu 4 gleich schweren Kugeln formen –

- diese auf einem leicht bemehlten Küchentuch eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
6. Die Beeren mit Honig in einem Topf erwärmen und einmal kurz aufkochen. Die Stärke mit Wasser anrühren und in die Beerensauce einrühren, bis sie leicht abgebunden ist.
  7. Zum Schluss einen großen Topf mit Dämpfeinsatz und leicht gesalzenerem Wasser erhitzen – die Knödel darin mit ausreichend Abstand (am besten in mehreren Durchgängen) abgedeckt für 15 Minuten dämpfen.
  8. Die Knödel auf Tellern verteilen und die Beerensauce darübergeben.