

Hefeknöpfe

Zutaten :

1	Würfel	Hefe
¼	l	Milch, lauwarm,
500	g	Mehl
1	Prise	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
80	g	Butter, weich,
		Semmelbrösel



Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit ca. 5 El lauwärmer Milch zu einem dünnen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Ei, 50 g Butter und Salz zufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Min. gehen lassen. Nun 8 - 10 Knöpfe formen und nochmals gehen lassen. Knöpfe im siedendem Salzwasser ca. 20 Min. garziehen lassen.

Semmelbrösel in 30 g Butter bräunen und über die fertigen Knöpfe geben.

Hefeknöpfe werden gerne zu Sauerkraut, Bohnen oder Linsen gereicht.