

# Hutzelklöße

Ein Rezepttipp von:

**Monika Gerner und Michaela von der Linden**  
aus den Bezirksverbänden Ober- und Unterfranken

## ZUTATEN:

250 g Mehl  
8 g Hefe  
2 EL Zucker  
ca. 100 ml Milch  
30 g zerlassene Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei

## für die Hutzeln:

200 g getrocknete  
Zwetschgen (Hutzeln) oder  
frische Zwetschgen  
1 EL Zucker  
1 Stange Zimt  
1 Schuss Rotwein  
500 ml Wasser

### Tipp:

Wer keine Zwetschgen mag,  
dünstet Apfelschnitze mit  
etwas Zucker und Milch an  
und setzt die gegangenen  
Klöße darauf.



## ZUBEREITUNG:

- 1 50 ml Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Ganze mit 50 g Mehl verrühren. Diesen Teig 5 – 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 2 Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die restliche Milch leicht erwärmen und zusammen mit der vorbereiteten Mischung und dem Zucker zum Mehl geben und alles verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 3 Währenddessen die Hutzeln mit Zucker, Zimt und Rotwein im Wasser kochen, bis sie weich sind. Den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu kleinen Klößen formen, auf ein Holzbrett setzen und noch 10 Minuten gehen lassen.
- 4 Die Brühe mit den Hutzeln in eine Pfanne mit hohem Rand verteilen. Klöße auf das Hutzelkompott setzen. Mit einem Deckel gut verschließen und nicht öffnen, sonst fallen die Klöße, die im Dampf garen, zusammen. Nach etwa 12 Minuten sind die Klöße fertig.

Der Teig kann auch 2 Tage im Kühlschrank gehen und eignet sich auch als **Pizzateig**. Er ist sehr bekömmlich, da sehr wenig Hefe verwendet wird und er lange geht.