Selbstgemachte Hefeknödel mit frischer Hefe

Zutaten

Menge	
400 g	Mehl
1	Ei
2 TL	Salz
1 EL	Zucker
1/2 Würfel	frische Hefe
180 ml	lauwarmes Wasser

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. 20 Min. Gehzeit

pro Portion: 1071 kJ, 256 kcal, 52,9 g Kohlenhydrate, 9,1 g Eiweiß, 1,6 g Fett, 39,6 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

Zubereitung

Du suchst noch nach einer perfekten Beilage? Dann solltest du dir unbedingt unser Rezept für diese leckeren Hefeknödel ansehen! Unsere Hefeknödel sind wirklich super einfach und unkompliziert zubereitet. Für unsere Knödel knetest du einfach Mehl, Ei, Wasser, frische Hefe, Zucker und Salz zu einem Teig zusammen und lässt diesen gehen. Anschließend kannst du daraus Knödel formen. Nach einer weiteren kurzen Gehzeit lässt du deine Hefeknödel einfach in heißem Wasser sieden und schon bist du fertig! Easy, oder? Mache unsere leckeren Hefeknödel auf jeden Fall einmal nach! Die Hefeknödel sind wirklich super lecker!

Step 1:

Für den Knödelteig löst du zuerst die Hefe in lauwarmem Wasser auf. Die aufgelöste Hefe mit 400 g Mehl, dem Ei, 1 EL Zucker und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Dann deckst du den Teig zu und lässt ihn in einer Schüssel an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen.

Step 2:

Danach formst du daraus Knödel, die du abgedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lässt. Dann die Knödel in einem Topf mit heißem Salzwasser für ca. 15 Minuten sieden lassen. Herausholen, abtropfen lassen und servieren.