

Hefefladen mit Saucen (Al-Susi)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Klöße

Hefe

2 1/2 Würfel Hefe

60 g Zucker

150 g Margarine

2 Eier

1/2 l Milch

1 kg Mehl

Salz

3 pk Dörrobst

100 g Margarine

100 g Zucker

Hefeteig kneten und gehen lassen. Klöße formen und zum Gehen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen.

Dörrobst mit 2,5 l Wasser, 100 g Zucker und 100 g Margarine ca. 40 Minuten kochen - bis das Obst weich ist. In mehrere Töpfe ca. 5 cm hoch verteilen, aufkochen lassen und die Hefeklöße auf das Dörrobst setzen.

20 Minuten kochen - den Deckel nicht abnehmen.