



Leseprobe

Horst Lichte

Alles in Butter

Rezepte zum Glücklichsein

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 176

Erscheinungstermin: 04. September 2017

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Typisch Lichter!

"Alles in Butter" ist ein wundervolles, absolut bodenständiges Kochbuch, von Grund auf alltags- und familientauglich: Neben Lichters Lieblingsspeisen gibt es Klassiker, Schnelles und Süßes. Dazu serviert Horst Lichter Geschichten aus seinem Leben, Sprüche zum Schmunzeln, Hintergründiges über Zutaten und Zubereitungen sowie seine ganz persönlichen Tipps und Tricks. Ein Buch für alle, die gerne richtig gut essen und dabei eine ehrliche Küche ohne Firlefanz schätzen.



Autor

Horst Lichter

Horst Lichter ist gelernter Koch und wohl einer der beliebtesten Fernsehköche und -moderatoren Deutschlands. Wo Lichter auftritt, wird gelacht. Der Mann mit dem Bart hat die rheinische Frohnatur in unsere Küchen gebracht. Seine Fernsehsendungen und Bücher sind große Erfolge.

Hefeklöße

»Oma Mienchen«

Für 4 Personen

Klöße

30 g Hefe
30 g Zucker
¼ l lauwarme Milch
500 g Weizenmehl
2 Eier
30 g Butter, zerlassen
1 TL Salz
3 Tropfen Backöl Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Butter zum Bräunen

Backobst

250 g gemischtes Backobst
¾ l Wasser
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Messerspitze Zimt
60 g Zucker
2 gehäufte EL Vanille-Puddingpulver

■ Die Hefe mit 1 TL Zucker und 5 EL der lauwarmen Milch anrühren. Zwei Drittel des Mehls in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefemischung in die Mulde geben und dick mit Mehl bestreuen. Den restlichen Zucker, die Eier, die lauwarme zerlassene Butter und die Gewürze an den Rand des Mehls geben. (Achtung, diese Zutaten dürfen nicht unmittelbar mit der Hefe in Berührung kommen!) Sobald das auf die Hefe gestreute Mehl stark rissig wird, die Hefe von der Mitte aus mit dem Mehl und den übrigen Zutaten verrühren und nach und nach die restliche Milch hinzugeben.

■ Den Teig mit dem Rührlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann das restliche Drittel Mehl unterkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl zugeben.

■ Den Teig an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Danach noch einmal gut durchkneten und Klöße daraus formen. Die Klöße nochmals kurze Zeit stehen und wieder aufgehen lassen. Dann in kochendes Salzwasser legen und darin garkochen. Die Kochzeit beträgt etwa 10 Minuten. Die fertigen Klöße herausnehmen und mittig mit zwei Gabeln aufreißen, damit der Dampf entweichen kann.

■ Man serviert die Klöße mit brauner zerlassener Butter oder bestreut sie ganz einfach mit Vanillezucker.

■ Als Beilage zu den Klößen empfehle ich Backobst. Das Backobst gründlich waschen und 12 Stunden in dem Wasser einweichen. Mit der verbleibenden Flüssigkeit, Zitronenschale, Zimt und dem Zucker zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen lassen. Mit Puddingpulver andicken.

■ **Mein Tipp:** Schöner werden die Hefeklöße, wenn man sie unter Dampf gart. Man benutzt dazu einen Gemüsedämpfer oder bindet ein weißes Baumwolltuch über einen Topf mit kochendem Wasser, legt die Klöße darauf und verschließt den Topf mit einem Deckel. So hat's meine Oma früher gemacht.

