

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Rhöner Hutzelklöße

Die Rhöner Hutzelklöße bestehen neben einem Hefeteig zum Großteil aus getrockneten Birnenschnitzen. Diese Klöße wurden traditionell am Sonntag nach Aschermittwoch, am sogenannten „Hutzelsonntag“ in der Rhön zubereitet und mit Backobstsafte oder brauner Butter übergossen, warm serviert. Sie schmecken jedoch auch zu jeder anderen Jahreszeit, ob nun als Hauptspeise oder als Nachtisch.

Zutaten:

500 Gramm Weizenmehl Type 550 oder  
Dinkelmehl Type 630  
1/2 Würfel Hefe  
125 Milliliter Milch, lauwarm  
3 Esslöffel Rohrohrzucker  
1 Prise Meersalz  
2-3 Eier  
3 Esslöffel Butter  
200 Gramm getrocknete Birnenschnitze  
(Hutzeln)

1 ½ Liter Wasser

Zusätzliche Butter, geschmolzen und leicht  
gebräunt

1. Die Hutzeln in eine Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser bedeckt, für etwa zwei Stunden einweichen.
2. Die Hutzeln mit einer Schaumkelle entnehmen und auf einem Geschirrtuch gut abtrocknen.
3. Die Birnen anschließend in kleinere Stücke schneiden.
4. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und dort hinein mit der lauwarmen Milch, der Hefe und dem Zucker einen kleinen Vorteig rühren.
5. Nun das Salz, die Eier und die Butter hinzugeben und mit einem Holzlöffel alles gut miteinander verrühren.
6. Den Hefeteig für 30-45 Minuten bedeckt ruhen lassen.
7. Die Hutzeln im Anschluss daran in den Teig geben, gut durchkneten und zu größeren Klößen formen.
8. Salzwasser zum Kochen bringen und die Rhöner Hutzelklöße darin für 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
9. Die Klöße mit der Schaumkelle entnehmen und mit brauner Butter übergossen warm servieren.