

## «Klütje» (ostfriesische Spezialität)

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Maike Gschwind aus Bubendorf, BL)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g Mehl
- 1 Ei, verquirlt
- 30 -40 g frische Hefe
- 1 EL Schmalz oder Butter
- 2.5 dl Milch
- etwas Zucker
- etwas Salz
- 200 g Bratspeck, in Tranchen
- Butter zum Einfetten des Bräters

### Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Hefe mit dem Zucker und 4 EL lauwarmen Milch verrühren.

Den Bräter grosszügig ausbuttern und mit den Specktranchen auskleiden.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der restlichen lauwarmen Milch, dem Ei, dem Schmalz und mit dem Salz und der Hefe mischen. Den Teig kräftig kneten und während des Knetens ab und zu auf die Arbeitsfläche schlagen.

Den Teig zu einer Kugel formen und die Teigkugel in den mit den Specktranchen ausgekleideten Bräter geben. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Bräter dann mit dem Deckel verschliessen und in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Den «Klütje» nach 20 Minuten aufs Blech stürzen und nochmals für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben und backen, bis er schön goldbraun und knusprig ist.

Den «Klütje» heiss in Stücke schneiden und in Begleitung von Vanillesauce oder Birnenkompott servieren.