

Germknödel

Rezept für 10 Knödel:

- 500 g Mehl
- 1 frische Hefe
- 4 EL Zucker
- 1 Pr. Salz
- 200 ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 1 kleines Glas Pflaumenmus
- 2 EL gemahlener Mohn
- 3 EL Puderzucker
- Vanillesoße zum Kochen
- 500 ml Milch

Zubereitungszeit: 65 Min.

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl : 4 Personen



Mehl in eine große Schüssel geben, eine Mulde machen und die Hefe hinein bröseln, Zucker & die lauwarme Milch dazugeben. Abdecken ca. 15 Min. ruhen lassen. Die Eier, mit der Prise Salz zugeben & alles gut durchkneten. Der Teig darf sich wieder ausruhen bis er sich verdoppelt hat ca. 30 Min.

In dieser Zeit können wir den Mohnzucker bereiten. Mohn mahlen & mit Puderzucker mischen. Die Vanillesoße nach Packungsanleitung zubereiten.

Ist der Teig gegangen wird er zu einer Rolle geformt, aus der 10 Stücke abgeteilt werden. Diese etwas flach drücken mit einem EL Pflaumenmus bestücken und zu einem Kloß formen. Darauf achten, dass die Füllung gut verpackt ist. Alle Knödel formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzten und nochmals 10 min. abgedeckt gehen lassen.

In einem großen Topf mit gewölbtem Deckel (geht am besten da die Knödel aufgehen und Platz brauchen) Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, die Knödel hinein geben, sofort zurückschalten, da sie nur leicht köcheln sollen nicht mehr kochen, Deckel sofort darauf geben und im geschlossenen Topf ca. 15 Min. ziehen lassen. Nicht öffnen!!! Wenn sie fertig sind den Deckel vorsichtig abnehmen, damit kein Wasser auf die Knödel kommt und auf einem Teller mit Vanillesoße und Mohnzucker servieren.