

Rezept Germknödel

Rezept Germknödel

Germknödel unterscheiden sich von der Dampfnudel durch ihre Pflaumenmusfüllung sowie der Buttersoße, auf der sie serviert werden.

Zutaten:

500 g Mehl
200 ml lauwarme Milch
2 Eier
4 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz
30 g frische Hefe
10 TL Pflaumenmus
100 g Butter
3 EL gemahlener Mohn

Zubereitung:

Für die Germknödel den Hefeteig vorbereiten, in dem man zuerst das Mehl in eine große Schüssel siebt. In einer Tasse wird die Hefe zerbröckelt hineingegeben. Mit etwa 50 ml Milch, dem Zucker sowie einer Prise Salz verrühren und in die Mulde geben. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 min gehen lassen.

Danach das restliche Mehl mit der Hefe verkneten.

Anschließend 50 g der Butter mit der restlichen Milch und den Eiern dazugeben und alles zu einem glatten, festen Teig verarbeiten. Erneut zugedeckt 30 min gehen lassen, der Teig

muss nun ca. das doppelte Volumen haben.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen, diese in 10 Teile schneiden und aus jedem Teil wird nun mit den Händen eine Kugel geformt.

In jeden Germknödel ein Loch hineindrücken, mit dem Pflaumenmus füllen und mit den Fingern verschließen. Auf fein bemehltes Backblech, mit der Naht nach unten, legen und zugedeckt ein weiteres Mal 20 min gehen lassen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Je nach Größe des Topfes 3 bis 4 Germknödel in das Wasser geben. Und so bei geschlossenem Topf leicht sprudeln 15 bis 20 min garen.

Beim

Öffnen des Deckels darauf achten, dass kein Kondenswasser auf die Germknödel tropft.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen.

Die Germknödel vorsichtig aus dem Wasser heben, auf einen großen Teller legen, mit der Butter übergießen, abschließend noch mit dem Puderzucker und dem gemahlenem Mohn bestreuen.

Je nach Wunsch kann man auch noch Vanillesoße dazu reichen.

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)