

SÜSSE GERMKNÖDEL



1. Für den Hefeteig erwärmtst du die Milch leicht. Nimm sie vom Herd, brösele die Hefe hinein, gib ein wenig Zucker hinzu und verrühre alles, bis die Hefe aufgelöst ist.
2. Gib das Eigelb, den restlichen Zucker, die weiche Butter und eventuell den Zitronenabrieb sowie das Salz in eine Rührschüssel. Vermische die Zutaten gut.
Jetzt wird das Mehl in die Hefe-Milch gesiebt und mit den anderen Zutaten der Schüssel mit dem Knethaken zu einem Teig gerührt.
3. Den Teig lässt du abgedeckt an einem zimmerwarmen Ort Stunde gehen.
4. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche der Länge nach etwas aus und teile ihn in vier gleich große Portionen. Forme diese jeweils zu einer Kugel. Drücke nun jede Kugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach und mache eine kleine Kuhle in die Mitte.
5. Hier hinein kommt nun deine Füllung. Wir nehmen Pflaumenmus. Verteile jeweils einen gestrichenen Esslöffel auf den vier Teiglingen, nimm dann zügig die Teigenden zusammen und drücke sie zusammen. Forme dann mit der Hand die Germknödel zu Halbkugeln.
6. Dann lässt du sie nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen.
7. In der Zwischenzeit bringst du Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen, setzt den Dämpfeinsatz ein oder hängst ein Sieb in den Topf.
Verringere nun die Hitze, gib die Teiglinge mit der Naht nach oben in das Sieb und lasse sie ca. 10 Minuten lang dampfgaren.
8. In der Zwischenzeit zerlässt du je nach Geschmack in einem Topf langsam Butter und erhitzt eventuell die Vanillesoße. Mische ein Drittel Puderzucker mit zwei Dritteln gemahlenem Mohn.
9. Sobald die Germknödel gegart sind, stichst du mit einem Holzspieß mehrere Löcher hinein. Dann gießt du die zerlassene Butter und die erhitzte Vanillesoße über die Germknödel und bestreust sie vor dem Servieren mit der Mohn-Zucker-Mischung.

- 50 ml Milch
- 10.5 g frische Hefe $\frac{1}{2}$ Würfel
- 150 g Mehl
- 0.5 Eigelb
- 15 g Zucker
- 0.3 Messerspitze Salz
- 25 g Butter weich
- 2 EL Pflaumenmus Zum Füllen

ZUM SERVIEREN

- 25 g Butter
- 25 g gemahlener Mohn
- 2 EL Puderzucker