

KLEINGÄRTNER REZEPTE 9.12.2014 (Germknödel)



Zutaten für 5 Stück:

250 g Mehl

1 halbe Packung Germ

3 Esslöffel flüssige Butter

1 Esslöffel Zucker

1 Ei

1 Eidotter

1 Prise Salz

1 Esslöffel Vanillezucker

1 Esslöffel Mohnöl

~ 125 ml Milch

Powidl zum Füllen

Mohn und Zucker zum Bestreuen

Flüssige Butter zum Übergießen

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen und den Germ hineinbröseln.
2. Die Hälfte der lauwarmen Milch zum Germ gießen und den Germ mit der Milch und etwas Mehl verrühren.
3. Die Schüssel zudecken und den Germ etwa 20 Minuten gehen lassen.
4. Danach Salz, Butter und Mohnöl (oder nur Butter verwenden) in die Schüssel geben, das Ganze zu einem glatten Teig kneten und dabei die restliche Milch nach und nach dazugeben.
5. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
6. Teig nochmals gut durchkneten und in fünf Teile teilen. Jedes Teigstück etwas plattdrücken, je einen Esslöffel Powidl darauf setzen, die Teigenden zusammendrücken und einen Knödel formen.
7. Die Germknödel mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Brett legen, zudecken und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.
8. Germknödel in einem Dampfeinsatz etwa 15 Minuten zugedeckt dämpfen.
9. In der Zwischenzeit Mohn und Zucker im Verhältnis 1:1 fein mahlen und die Butter schmelzen.
10. Die fertigen Germknödel mit flüssiger Butter übergießen und mit reichlich Mohnzucker bestreuen.

Tipp:

Etwas Mohnöl zur geschmolzenen Butter geben, das intensiviert den Mohngeschmack.