



Germknödel

Zutaten:

Teig

130 g lauwarme Milch
1 Ei
250 g Weizenmehl 700
15 g frische Germ
5 g Salz
20 g Zucker
20 g zimmerwarme Butter

Füllung

Marmelade für die Füllung

Sonstiges

Vanillesauce
gemahlener Mohn
und Staubzucker
zum Bestreuen

Zubereitung

Für den süßen Germteig in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren.

Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem eher weichen Teig vermengen. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Danach den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese anschließend etwas flachdrücken. Dann je einen Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte setzen.

Das Teigstücke zu Knödeln formen und diese auf ein bebuttertes Lochblech setzen.

Im vorgeheizten Dampfgarer mit 100% Dampf ca. 20 Minuten dämpfen. Vanillesauce zubereiten und die fertigen Germknödel damit übergießen. Am Schluss noch mit einem Gemisch aus Mohn und Staubzucker garnieren.



Süßspeisen

