



## 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

