

Zimtgermnödel

Zutaten:

250 g Mehl
1 Hefewürfel
6 EL Milch
3 EL Kristallzucker
1 Ei
4 EL Butter
(zerlassen)
1 Pkg Vanillezucker
0.5 EL Staubzucker
1 TL Zimtpulver



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Die frische Hefe einbröckeln und 2 EL lauwarme Milch mit 1 EL Zucker hin zufügen. Dann wird es mit etwas Mehl in der Schüssel zugedeckt und an einem warmen Ort (ca. 20 Min.) zugedeckt gehen gelassen. Die restliche Milch wird mit dem Ei verquirlt und anschließend nach der Ruhezeit zum Teig gegeben. Den Teig kneten, bis er Blasen wirft und nochmals für 30 Min. gehen lassen. Danach in Stücke teilen und Knödel formen. Die Knödel nochmals für ca. 20 Min. gehen lassen. Im Dampfgarer die Knödel bei 100°C 15 Minuten gar dämpfen. Butter schmelzen lassen, Zucker und Vanillezucker zufügen. Vor dem Servieren die Knödel mit der Butter-Vanillezucker Mischung servieren und mit Zimt bestreuen.



Süßspeisen

