

## Germknödel aus dem Dampfgarer

Der Germknödel aus dem Dampfgarer ist eine original österreichische Süßspeisen Spezialität. Ein traditionelles Rezept für selbstgemache flaumige Knödel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



### Zutaten

125 ml	Milch
0.5 Würfel	Germ
250 g	Mehl
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a> (zerlassen)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eidotter
4 EL	<a href="#">Powidl</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a>
75 g	<a href="#">Mohn</a> (gemahlen)
3 EL	<a href="#">Butter</a> (zerlassen)

### Zubereitung

1. Für die **Germknödel aus dem Dampfgarer** die Germ in lauwarme Milch bröseln. Den Zucker, Salz und etwas Mehl dazugeben und versprudeln. Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt.
2. Die Butter schmelzen und zusammen mit dem restlichen Mehl, Eidotter und Ei zum Dampf geben und zu einem Teig verrühre. Nochmals etwa 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in gleich große

Stücke teilen.

4. Mit der Hand flach drücken und in der Mitte Powidl Marmelade auftragen, zusammenfalten und zu Germknödel formen. Nochmals eine halbe Stunde rasten lassen.
5. Eine gelochte Garschale mit Butter befetten und bei 100°C im Dampfgarer 15 Minuten dämpfen.
6. Die fertigen Knödel mit Butter übergießen und der Zucker-Mohn Mischung bestreuen.

## **Tipp**