

# Germknödel mit dem Thermomix

Wie man einen Germknödel mit dem Thermomix zubereitet, findest du hier in diesem Rezept. Die beliebte österreichische Süßspeise mit Powidl schmeckt Groß und Klein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### für die Mohnmischung

20 g	<a href="#">Mohn</a>
20 g	<a href="#">Zucker</a>

### für den Germteig

270 g	Mehl
100 g	Milch
0.5 Würfel	Germ (frisch Hefe)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
10 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### für die Füllung

40 g	<a href="#">Powidl</a> (Pflaumenmus)
------	--------------------------------------

### zum Garen

500 g	Wasser
-------	--------

### zum Zerlassen

--

100 g [Butter](#)

## Zubereitung

1. Für die **Germknödel mit dem Thermomix** zuerst die Mohn-Zucker-Mischung zubereiten. Gib den Mohn und Zucker in den Mixtopf und zerkleinere für 30 Sekunden auf Stufe 10. Stelle die Mischung beiseite. Spüle den Mixtopf danach mit Wasser aus.
2. Gib 50 g Mehl, Milch und die Germ in den Mixtopf und vermische sie für 1 Minute bei 37 °C auf Stufe 3. Füge das restliche Mehl, Ei, Butter, Zucker und Salz hinzu und verarbeite alles 1 1/2 Minuten mit dem Modus Teig kneten zu einem Teig. Nimm den Teig aus dem Mixtopf, teile ihn in 4 Portionen und drücke sie flach wie kleine Fladen. Setze jeweils etwas Powidl darauf, drücke sie wieder zusammen und forme sie zu Knödel.
3. Platziere die Germknödel im gefetteten Varoma, wobei ausreichend Bodenschlitze frei bleiben müssen. Lass sie an einem warmen Ort für zirka 30 Minuten gehen.
4. Fülle den Mixtopf mit Wasser, verschließe ihn und setze den Varoma auf. Koche die Knödel für 25 Minuten bei Varoma und Stufe 1. Nach Ende der Garzeit den Varoma beiseite stellen und den Mixtopf entleeren.
5. Gib die Butter in den Mixtopf und lasse sie für 1 1/2 Minuten bei 80 °C auf Stufe 1 schmelzen. Die Germknödel auf Teller anrichten, die Butter angießen und mit der Mohn-Zucker-Gemisch bestreuen.

## Tipp