# Germknödel mit Nuss-Nougatcreme

Das Rezept von dem Germknödel mit Nuss-Nougatcreme ist eine moderne Interpretation vom altbekannten Klassiker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

### Für die Knödel

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Trockengerm |
| 130 ml | lauwarme Milch |
| 25 g | Zucker |
| 340 g | Mehl |
| 1 Stk. | Ei (Zimmertemperatur) |
| 1 Stk. | Eigelb (Zimmertemperatur) |
| 80 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 1 Prise | Salz |
| 6 TL | Nuss-Nougatcreme |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Vanillesauce |
| Nach Belieben | Nuss-Nougatcreme |
| Nach Belieben | Haselnüsse (gehackte) |

## Zubereitung

1. Für die **Germknödel mit Nuss-Nougatcreme** als Erstes (mit einem Mixer) das Ei, das Eigelb, die Butter, das Salz und den Zucker cremig aufschlagen.

2. Dann das Mehl, mit dem Trockengerm vermengen, zusammen mit der lauwarmen Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig anschließend in eine Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 40 Minuten ruhen lassen.

4. Danach den Teig mit den Händen nochmals durchkneten, in 6 gleichgroße Teile teilen, Kugeln Formen und platt drücken. Auf jeden Teigfladen nun etwas Nuss-Nougatcreme in die Mitte geben.

5. Die Teiglinge nun zu einer Kugel verschließen,sodass keine Creme austreten kann. Die Knödel sollten nun abgedeckt weitere ca. 20 Minuten ruhen.

6. Jetzt einen weiten Topf nehmen und diesen mit etwas Wasser befüllen. Darauf dann ein eingefettetes Sieb setzen, dass allerdings nicht im Wasser hängen darf. Dann das Wasser zum köcheln bringen. Nun zwei von den Knödeln in das Sieb setzen und mit einem Deckel o.ä. abdecken, sodass kein Dampf austreten kann. Die Knödel sollten nun ca. 15-20 Minuten im Dampf garen.

7. Zum Servieren, die Knödel vorsichtig aus dem Sieb nehmen, auf einen Teller setzen, mit Vanillesauce übergießen und mit Nuss-Nougatcreme und gehackten Nüssen dekorieren.

## Tipp

Sollte beim Dampfgaren der Germknödel mit Nuss-Nougatcreme das Sieb oben auf dem Topf aufsitzen und somit Dampf an den Seiten austreten, kann man dieses mit einem Geschirrtuch (oder Alufolie) und einer Wäscheklammer, provisorisch abdichten.