Germknödel mit Nutella und Vanillesauce

Einfach himmlisch: Germknödel mit Nutella und Vanillesauce - ein Rezept für süße Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Foto: Karin M

Zutaten

125 ml	Milch
20 g	Butter
0.5 TL	Zucker
1 Prise	Salz
20 g	Germ
250 g	Mehl (Typ 405)
4 TL	Nutella
4 Stk.	Kirschen (nach Belieben)
	Schokoladenstreusel (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Germknödel mit Nutella und Vanillesauce zu Beginn das Mehl in eine große Schüssel füllen. Germ, Salz und Zucker dazugeben und mit einem Schneebesen durchmischen. Die Milch in einen Topf füllen und bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Butter zufügen und schmelzen lassen.

2. Die Milch-Butter-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles gründlich durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Schüssel abdecken und eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig in vier gleich große Portionen teilen. Diese zu Knödeln formen, mit den Fingern eine Vertiefung eindrücken, jeweils mit einem Teelöffel Nutella und einer Kirsche füllen. Wieder mit Teig verschließen und nachformen.

4. Die Knödel im Dampfgarer oder einem großen Topf mit Dämpfeinsatz bei unter 100 Grad etwa 20 Minuten lang dämpfen. Vanillesauce dazu anrichten und eventuell mit Schokostreuseln dekorieren.

Tipp

Die Germknödel mit Nutella und Vanillesauce kann man anstelle von Kirschen auch mit Marmelade oder anderen Früchten füllen.