Germknödel mit zerlassener Butter

Genau das richtige Rezept für kleine und große Schleckermäuler: Germknödel mit zerlassener Butter und extra viel Mohn und Staubzucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Foto: Endre Somogyi

Zutaten

250 g	Mehl
120 g	Pflaumenmus
10 g	Germ
1 TL	Zimt
30 g	Butter (zerlassen)
1 Schuss	Rum
60 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Mohn
2 EL	Staubzucker
10 g	Zucker
50 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Germknödel mit zerlassener Butter das Mehl in eine große Schüssel füllen, in der Mitte eine Vertiefung formen. Die Milch leicht erwärmen. Zucker und Germ einrühren und auflösen lassen, anschließend in die Vertiefung gießen.

2. Das Ei trennen, Dotter zum Teig geben. Salz und Butter ebenfalls zufügen und alle Zutaten gründlich durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch ein wenig Milch

zugeben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Pflaumenmus in einen tiefen Teller füllen, mit Zimt und Rum vermengen. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erst zu einer Kugel, anschließend zu einer Rolle formen.

4. Von der Rolle 12 gleich große Stücke abschneiden, jedes Stück leicht flachdrücken, in der Mitte mit Pflaumenmus füllen. Teig darüber vorsichtig schließen und Knödel formen. Ein Stück Backpapier bemehlen, die Germknödel darauf verteilen, mit einem großen Tuch abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

5. Unterdessen einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Knödel nach der Ruhezeit in das kochende Wasser gleiten lassen. Temperatur sofort reduzieren und die Knödel 12 bis 15 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mohn und Staubzucker in einer kleinen Schale vermischen. Die Germknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit zerlassener Butter beträufeln und mit dem Mohn-Zucker-Gemisch bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Man kann die Germknödel mit zerlassener Butter auch mit einer anderen Sorte Fruchtmus füllen und bei Kindern den Rum weglassen.