

Germknödel

Die Geschmäcker sind verschieden, aber bei den Germknödel greifen fast alle zu! Bei diesem Rezept werden sie mit Powidl gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

120 ml	Milch
12 g	Germ
250 g	Mehl (glatt)
3 EL	Butter (geschmolzen)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 EL	Kristallzucker
140 g	Powidl
100 g	Staubzucker
100 g	Graumohn
200 g	Butter (flüssig, zum Beträufeln)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. **Germknödel** haben Ihren Ursprung in der bayrischen und österreichischen Küche und sind nicht nur bei den kleinen Feinschmeckern äußerst beliebt. Germ in lauwarmer Milch mit Mehl, Salz und Zucker vermischen. Mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einen warmen Ort

stellen. Besonders effektiv wird sich das Volumen verdoppeln, wenn der Teig in den Backofen bei 40 Grad geht.

2. Warme Butter, das übrige Mehl wie auch Eidotter und Ei unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig nochmals für 40 Minuten zum Aufgehen wegstellen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zusammenschlagen. 5 Minuten ruhen lassen und mit einer Dicke von 5 Millimetern ausrollen. Mus) auftragen und erst dann einen Knödel formen. Die fertigen Knödel auf einem bemehlten Brett abgedeckt für weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Salzwasser in einen großen Topf geben, denn die Germknödel benötigen Raum, um aufzugehen. Germknödel einlegen und kräftig aufkochen. Topf mit einem Deckel verschließen und ziehen lassen Nach 10 Minuten den Deckel abheben Knödel wenden und weitere 5 Minuten köcheln.
5. Die heißen Knödel herausheben und mit einer Nadel oder einem Holzspieß mehrere Male einstechen, damit der Knödel nicht zusammenfällt. Nur wenn alle Zutaten im lauwarmen Zustand verarbeitet werden, kann der Teig optimal aufgehen. Über die Germknödel eine Mohn-Staubzucker Mischung geben und flüssige Butter darauf geben.

Tipp

Germknödel können mit warmer Vanillesauce serviert werden.