Klassischer Germknödel

Der klassische Germknödel mit Powidl, Mohn und Staubzucker schmeckt allen. Das vorzügliche Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 700)
130 ml	Milch (lauwarm)
15 g	Germ
20 g	Zucker
20 g	Butter (zimmerwarm)
1 Stk.	Ei
5 g	Salz
	Marmelade (Powidl, Ribisel, Kirsch oder Schwarzbeermarmelade)
Nach Belieben	Butter (geschmolzen)
Nach Belieben	Mohn
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **klassischen Germknödel** aus Weizenmehl, Germ, Milch, Zucker, Salz, Ei und zimmerwarme Butter einem Germteig zubereiten.

2. Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen.

3. Anschließend in vier gleich große Stücke teilen und zu einer Kugel formen. Etwas flach drücken und einen Teelöffel Marmelade in die Mitte geben.

4. Zu einem Knödel formen. Das Lochblech im Dampfgarer mit Butter einfetten. Die Knödel zirka 20 Minuten dämpfen.

5. Auf Teller anrichten, mit geschmolzener Butter beträufeln. Abschließend mit einer Mischung aus Staubzucker und Mohn garnieren.

Tipp

Zum klassischen Germknödel schmeckt auf eine Vanillesauce hervorragend.