



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl (universal oder glatt)
240 ml	Premium Alpenmilch (warm, max. 40°C)
60 g	Zucker
80 g	Premium Teebutter (weich)
1	Dotter
1 TL	Salz
1 Pkg.	Trockengerm (oder 0,5 Stk. frischen Germ)
	Marmelade (z. B. Powidl, zum Befüllen)
150 g	Premium Teebutter
	Mohn (zum Servieren)
	Staubzucker (zum Servieren)

Österreichische Germknödel

Die weichen Knödel, gefüllt mit süßer Marmelade sind nicht nur wahnsinnig gut, sondern auch einfach zubereitet und schmecken um einiges besser als die Gekauften aus der Tiefkühlabteilung. Unbedingt ausprobieren!

Anleitung

1. Wenn frischer Germ verwendet wird: Ein „Dampferl“ machen: Die Milch erwärmen (max. 40°C).
2. In einer Schüssel die warme Milch mit 1 EL des Zuckers, 1 EL des Mehls und der zerbröselten Germ vermischen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Schüssel einer Küchenmaschine Mehl, Milch, Zucker, Dotter, Salz, 80 g Butter und Trockengerm (bzw. anstatt Milch und Trockengerm das Dampferl) zu einem homogenen Teig kneten.
4. Mit einer Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in zehn gleich große Stücke teilen, grob zu Kugeln formen und mit einem Nudelwalker etwas ausrollen.
6. In die Mitte 1-2 TL Marmelade geben. Den Teigrand über der Marmelade zusammendrücken, sodass keine Marmelade entweichen kann. Mit dem Verschluss nach unten auf ein bemehltes Geschirrtuch legen und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken.
7. Den Dampfgarer einschalten bzw. in einem großen Topf mit Locheinsatz Wasser zum Kochen bringen (Wasser darf Locheinsatz nicht berühren!).
8. Den Locheinsatz bzw. die Dampfgarschale mit etwas Butter einstreichen um ein Ankleben der Knödel zu vermeiden. Abgedeckt 20 Minuten dämpfen.
9. Währenddessen die Butter schmelzen.



10. Die fertigen Germknödel mit flüssiger Butter übergießen, mit 1 EL Mohn-Zucker-Mischung bestreuen und heiß servieren.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com