

Germknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

1 KG	Weizenmehl glatt
1 TL	Salz
0,5	Germwürfel
4	Eier
50 G	Butter
100 G	Staubzucker
300 G	lauwarme Milch
1 PKG	Vanillezucker
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten vermischen.
2. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln, die lauwarme Milch (nicht zu heiß sonst geht der Germ nicht) die Eier und die flüssige Butter unter die Masse geben.

Die Milch nicht zu heiß sonst geht der Germ nicht.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Danach den Teig in 90 g Teiglinge teilen, zu Kugeln formen (schleifen) und diese dann etwas flachdrücken nun je nach Geschmack mit einem Teelöffel Marmelade füllen.
5. Die Germknödel nun zu einem runden Knödel formen und entweder im Dampfgarer oder am Herd mit einem Topf mit Siebeinsatz ca. 20 min. dämpfen.
6. Den Germknödel kann man entweder mit Vanillesauce oder brauner Butter genießen. Zum Schluss noch mit einem Gemisch aus Mohn und Staubzucker bestreuen.

ie fertig gedämpften Germknödel kann man auch einfrieren und einfach im gefrorenen Zustand wieder für 15 min. dämpfen und fertig zum genießen.