

Germknödel

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4 Stück:

Dampfkel:

ca. 15g Germ (1/3 Pakt. frischer Germ)
1 TL Kristallzucker
40 ml Milch, lauwarm
etwas glattes Mehl zum Stauben

200 g Weizenmehl, glatt
10 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb, Salz

20 g Butter, zerlassen
50 ml Milch, lauwarm
1 St. Eidotter, M

Fülle:

100 g Powidlmarmelade

Zum Anrichten:

60 g Graumohn, gemahlen „aus Niederösterreich“
40 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker

ca. 120g flüssige Butter zum Nappieren der Knödel

Herstellung:

1. Für das Dampfkel den Germ mit Zucker und lauwarme Milch auflösen, mit glattem Mehl stauben und an einem warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine tiefe Mulde machen.
4. Dampfkel und die restlichen Zutaten in die Mehlmulde geben und zu einem glatten seidigen Teig abarbeiten.
5. Teig in eine Schüssel geben mit Mehl bestauben mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
6. Teig in 4 gleichgroße Teile teilen, rund schleifen (rollen).



7. Ein Dressiersack mit einer Faschingskrapfentülle bestücken, mit der Zwetschgenmarmelade befüllen und die Teiglinge mit der Marmelade gut füllen.
8. Auf ein bemehltes Geschirrtuch geben und zugedeckt 20 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.
9. Mittlerweile das Wasser mit etwas Salz in einem großen Kochtopf (die Knödel brauchen viel Platz zum Aufgehen) zum Kochen aufstellen.
10. Mohn mit Staub- und Vanillezucker vermengen und die Butter in einem Topf erwärmen.
11. Die Knödel mit der Oberseite nach unten in dem schwach siedenden Salzwasser mit einem Deckel zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
12. Dabei die Knödel nach etwa 10 Minuten umdrehen und weitere 5 Minuten zugedeckt fertig köcheln lassen.
13. Herausheben und sofort mit einer Fleischgabel oder dicken Nadel ein-zwei Male anstechen, um das Zusammenfallen der Knödel zu verhindern.
14. Knödel auf Teller anrichten, mit Mohn-Zuckermischung bestreuen und mit der zerlassenen Butter übergießen.

Tipps: 1. Auch mit einer Vanillesauce schmecken die Germknödel einfach genial.

2. Die Spitzsacktülle ist auf für die Faschingskrapfen bestens geeignet und erleichtert das Erstellen der Gerichte ungemein. Andere Arbeitstechniken sind nicht effizient.

