

Germknödel

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1 Ei (Größe M)
¼ l lauwarme Milch

Füllung:

ca. 240 g Powidl
2 EL Rum

Zum Servieren:

braune Butter
4 - 50 EL geriebener Mohn
2 EL Staubzucker

Wie mache ich Germknödel?:

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Stücke teilen.

2 Füllung:

Die Teigstücke flach drücken, etwas Powidl darauf geben und zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie doppelt so hoch sind.

3 Germteig garen:

Jeweils zwei Knödel auf ein Kuchengitter geben. Das Kuchengitter auf einen Kochtopf mit leicht siedendem Salzwasser stellen, mit einer Glasschüssel abdecken und ca. 5 Min. garen. Diesen Vorgang mit den übrigen Knödeln wiederholen. Die gegarten Knödel mit einem Holzspieß einige Male einstechen (verhindert das Zusammenfallen der Knödel).



④ **Zum Servieren:**

Die warmen Knödel mit brauner Butter übergießen und mit Mohn-Staubzucker-Gemisch bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Germknödel eignen sich nicht zum Aufbewahren, daher immer frisch servieren.
- Zu den Germknödeln Vanillesoße servieren.
- Die Germknödel mit griffigem Mehl zubereiten und mit je 1 Blutorangenspalte und 1 Stück Würfelzucker füllen und mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

