

Germknödel

10 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 Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1 Ei (Größe M)
¼ l lauwarme Milch

Füllung:

150 g Powidl

Zum Servieren:

100 g zerlassene Butter
50 g gemahlener Mohn
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.

2 Den Teig zu einer Rolle formen und in 10 gleiche Stücke schneiden.

3 Füllung:

Die Teigstücke flach drücken, etwas Powidl darauf geben und zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben und zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze etwas reduzieren und die Knödel im wallenden Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

4 Die warmen Germknödel mit Butter, Mohn und Staubzucker servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Germknödel eignen sich nicht zum Aufbewahren. Immer frisch servieren.
- Die Germknödel über Dampf im Dampfeinsatz garen.
- Germknödel kann man auch mit griffigem Mehl zubereiten.
- Germknödel mit Zimt-Zucker bestreuen und mit warmer Vanillesoße servieren.

