MEIN GENUSS



Germknödel



It’s a match!

Unser Bourbon Vanillezucker bringt den feinen Geschmack der echten Bourbon Vanille in die Vanillesoße!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Hefeteig zubereitet: Dafür die Butter in kleine Stücke schneiden und in einem Topf leicht erhitzen. Das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch zerbröseln, kurz stehen lassen und dann zusammen mit den Eigelben in die Mehl-Mischung geben. Zu einem glatten Teig kneten, danach für gute 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Teig nach der Ruhezeit in 5 Stücke teilen, zu Kugeln formen und plattdrücken. Jeden Knödel mit 1.5 TL Pflaumenmus toppen. Die Teiglinge zusammenfalten und verschließen. Mit der offenen Seite nach unten auf ein Backblech legen und erneut gehen lasen.
3. Eine große Pfanne mit der Butter, dem Salz, dem Zucker sowie dem Wasser zum Köcheln bringen. Die Teiglinge vorsichtig hineinsetzen und den Deckel verschließen. Bei niedriger Hitze 30 Minuten dämpfen. **Wichtig: Niemals den Deckel öffnen, sonst fallen die Germknödel in sich zusammen!**
4. Währenddessen die Vanillesoße nach Packungsanweisung zubereiten. Den gemahlenen Mohn mit dem Puderzucker vermischen.
5. Sobald die Germknödel fertig sind, die Pfanne für weitere 5 Minuten stehen lassen. Zuletzt werden diese auf einem Teller angerichtet und nach Belieben mit Vanillesoße und Mohn-Puderzucker bestreut.

Zutaten

Ergibt 5 Germknödel

Für den Hefeteig:

2 Eigelbe
250 ml Milch, lauwarm
120 g Butter
50 g Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
5 Würfel Hefe, frisch
1 Prise Zitronenschale
1 TL Bourbon Vanillezucker

Weitere Zutaten (Füllung, Soße, knuspriger Boden):

8 TL Pflaumenmus
50 g Butter
5 TL Salz
1 EL Zucker
5 EL Mohn, gemahlen
3 EL Puderzucker
300 ml Wasser
500 ml Vanillesoße, mit Bourbon Vanillezucker zubereitet

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2027.