

## Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

| | |
|---|---|
| 350 г | Пшеничного борошна |
| 5 г | Сухих дріжджів |
| 2 пакетика | Цукрова пудра з ваніллю Бурбон |
| 0.5 ч.л. | Солі |
| 1 ч.л. | Цедра лимону |
| 160 мл | Теплого молока |
| 1 | Яйце |
| 40 г | Вершкового масла (кімнатної температури) |
| 150 г | Сливового джему для начинки |

Для ванільного соусу:

| | |
|---|---|
| 500 мл | Молока |
| 2 | Яєчних жовтки |
| 2 ст.л. | Кукурудзяного крохмалю |
| 70 г | Цукру |
| 2 пакетика | Цукрова пудра з ваніллю Бурбон |

Для подачі:

| | |
|---|---|
| 2 ст.л. | Меленого маку |
| 1 пакетик | Цукрова пудра з ваніллю Бурбон |

# Десерт Гермкнедль

— хв

## Приготування

1. У невеликій мисці змішати дріжджі, цукор, 1 ст. л. борошна та молоко. Залишити на 5 хвилин для активації дріжджів. У великій мисці змішати борошно, сіль та цедру лимона. Додати дріжджову суміш і яйце, замісити м'яке тісто.
2. Через 5 хвилин додати вершкове масло шматочками та місити ще 7–10 хвилин. Сформувати кулю з тіста, покласти в змащену олією миску, накрити харчовою плівкою та залишити на приблизно годину, поки тісто не збільшиться вдвічі (час підйому залежить від температури приміщення).
3. Обім'яти тісто і розділити на 6 рівних частин. З кожної сформувати кульку, потім розкачати в коло діаметром 10 см. Покласти чайну ложку сливового джему в центр, заліпити краї, як для вареника, і сформувати круглий Germknödel, щоб начинка не витікала. Повторити з рештою тіста.
4. Викласти кульки на шматочки пергаменту, накрити тканиною та залишити підходити ще на 20 хвилин. Тим часом наполовину наповнити каструлю водою та довести до кипіння.
5. Встановити парову вставку або застелене марлею металеве сито над каструлею, викласти 1–3 Germknödel залежно від розміру пароварки. Накрити кришкою та готувати на пару 20 хвилин.
6. Для ванільного соусу в мисці змішати жовтки, крохмаль, цукор, ванільну пасту та 100 мл молока. В окремому сотейнику довести решту молока майже до кипіння. Зняти з вогню та, постійно помішуючи, повільно вливати гаряче молоко в жовткову суміш. Перелити масу назад у сотейник і готувати на слабкому вогні, постійно помішуючи, поки соус не почне загусати і не з'являться перші бульбашки. Варити ще 2 хвилини, потім зняти з вогню. Якщо соус не використовується відразу, накрити його харчовою плівкою, щоб не утворювалася плівка.
7. У маленькій мисці змішати мак і ванільний цукор. Перекласти готові Germknödel у тарілки, полити ванільним соусом, посипати маковою сумішшю та подавати.
   Смачного!