

Germknödel

160–190 Min

Zubereitung

1 In einer kleinen Schüssel Hefe, Zucker, 1 EL Mehl und Milch vermengen. Umrühren und 5 Minuten stehen lassen, bis die Hefe aktiviert ist. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Zitronenschale vermengen. Die Hefemischung und das Ei hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten.

2 Nach 5 Minuten die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und weitere 7–10 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine gefettete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

TIPP: Die Gehzeit ist abhängig von deiner Raumtemperatur!

3 Den Teig zusammenschlagen und in 6 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und anschließend zu einem Kreis von 10 cm ausrollen. Einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben, den Teig wie bei einem Knödel verschließen und wieder zu einer Kugel formen, sodass die Füllung nicht ausläuft. Mit dem restlichen Teig wiederholen.

4 Die Teigkugeln auf Stücke Backpapier legen, mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.
Einen Dämpfeinsatz oder ein mit Mulltuch ausgelegtes Metallsieb über den Topf stellen. 1–3 Germknödel, je nach Größe des Dämpfers, hineingeben. Abdecken und 20 Minuten dämpfen.

5 Eigelb, Maisstärke, Zucker, Vanillepaste und 100 ml Milch in einer Schüssel verrühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen, bis sie fast kocht. Vom Herd nehmen und langsam unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung einfließen lassen. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis Blasen entstehen. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

TIPP: Wenn die Sauce nicht sofort verwendet wird, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

6 Mohn und Bourbon Vanillezucker in einer kleinen Schüssel vermengen. Die gedämpften Germknödel in Schüsseln geben, mit Vanillesauce übergießen, mit der Mohnmischung bestreuen und servieren.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

350 g	Universalmehl
4 g	Trockenhefe
20 g	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Himalayasalz
1 TL	Zitronenschalen geschnitten
150 ml	Milch, warm
1	Ei
40 g	Butter, Zimmertemperatur
150 g	Pflaumenmus

Für die Vanillesauce

500 ml	Milch
2	Eigelb
2 EL	Maisstärke
1 EL	Vanille Bourbon Paste
70 g	Zucker

Zum Servieren

2 EL	Mohn, gemahlen
1 EL	Vanillezucker Bourbon