Гермкнёдль

160—189 Мин.

Способ приготовления

1. В небольшой миске смешайте дрожжи, сахар, 1 столовую ложку муки и молоко. Перемешайте и дайте постоять 5 минут, чтобы дрожжи активировались. В миске большего размера смешайте муку, соль и цедру лимона. Добавьте дрожжевую смесь и яйцо, затем замесите мягкое тесто.
2. Через 5 минут добавьте кусочками сливочное масло и продолжайте вымешивать еще 7–10 минут. Сформируйте из теста шар, поместите его в смазанную маслом миску, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте подниматься на час или пока оно не увеличится вдвое.
3. Разделите тесто на 6 частей. Сформируйте из каждой шарик, затем раскатайте его в круг диаметром 10 см. Положите в центр чайную ложку сливового варенья, запечатайте края теста и сформируйте шар, следя за тем, чтобы начинка не вытекла.
4. Выложите булочки на пергаментную бумагу, накройте тканью и оставьте на 20 минут.
5. Тем временем наполните большую кастрюлю водой и доведите ее до кипения. Поместите на кастрюлю насадку для пароварки или металлическое сито, застеленное марлей, и положите 1–3 шарика из теста. Накройте крышкой и готовьте на пару 20 минут.
6. Для ванильного соуса смешайте в миске яичные желтки, кукурузный крахмал, сахар, 100 мл молока и ваниль (разрежьте стручок вдоль и ножом достаньте зернышки). Оставшееся молоко доведите до кипения и медленно влейте его в желтковую смесь, постоянно взбивая. Далее варите смесь на слабом огне, постоянно помешивая, до появления пузырьков. Подержите на огне еще 2 минуты, затем остудите.
7. В небольшой миске смешайте мак и ванильный сахар. Разложите приготовленные на пару булочки по тарелкам, сбрызните ванильным соусом, посыпьте смесью мака и подавайте. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

350 г	Мука
4 г	Сухие дрожжи
20 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью
0.5 ч.л.	Соль морская
1 ч.л.	Лимонная цедра измельченная
150 (170) мл	Молоко
1 шт.	Яйцо
40 г	Сливочное масло
150 г	Сливовое варенье

Для ванильного соуса:

500 мл	Молоко
2 шт.	Яичный желток
2 ст.л.	Кукурузный крахмал
1 стручок	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
70 г	Сахар

Для подачи:

2 ст.л.	Мак
1 ст.л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью