

Knedle drożdżowe

70—80 Min

Przygotowanie

1. W małej misce wymieszaj drożdże, cukier, 1 łyżkę mąki i mleko. Odstaw na 5 minut, aby aktywować drożdże. W większej misce wymieszaj mąkę, sól i skórkę cytrynową. Dodaj mieszaninę drożdży oraz jajko, a następnie zagnieć miękkie ciasto.
2. Po 5 minutach dodaj pokrojone na kawałki masło i dalej wyrabiaj przez kolejne 7–10 minut. Z ciasta uformuj kulę, włóż do natłuszczonej miski, przykryj folią i odstaw do wyrośnięcia na około godzinę lub do czasu, aż podwoi swoją objętość (czas wyrastania zależy od temperatury pokojowej).
3. Ciasto podziel na 6 części. Z każdej uformuj kulę, a następnie rozwałkuj ją na okrąg o średnicy 10 cm. Na środek nałóż łyżeczkę powideł śliwkowych, zagnieć ciasto jak na knedle i uformuj kulkę, pilnując, aby nadzienie nie wyciekało. Powtórz czynność z pozostałym ciastem.
4. Knedle ułóż na kawałkach papieru pergaminowego, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 20 minut. W międzyczasie napełnij garnek do połowy wodą i zagotuj.
5. Umieść nad garnkiem wkładkę do gotowania na parze lub metalowe sito wyłożone gazą i połóż od jednego do trzech knedli, w zależności od wielkości naczynia. Przykryj i gotuj na parze przez 20 minut.
6. Na sos waniliowy w misce wymieszaj żółtka, skrobię kukurydzianą, cukier, pastę waniliową i 100 ml mleka. Podgrzej pozostałe mleko w rondlu, aż zacznie wrzeć. Zdejmij z ognia i powoli wlewaj do masy żółtkowej, cały czas ubijając. Wlej mieszaninę do rondla i gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż pojawią się bąbelki. Gotuj przez kolejne 2 minuty, następnie zdejmij z ognia. Jeśli nie użyjesz sosu natychmiast, przykryj powierzchnię folią, aby zapobiec tworzeniu się kożucha.
W małej misce wymieszaj mak i cukier z prawdziwą wanilią Bourbon. Ugotowane na parze knedle przełóż do misek, skrop sosem waniliowym, posyp mieszanką maku i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na ciasto

350 g	Mąka uniwersalna
4 g	Suche drożdże
20 g	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Sól
1 łyżeczka	Skórka cytrynowa krojona
150 ml	Ciepłe mleko
1 szt	Jajko
40 g	Masło o temperaturze pokojowej
150 g	Powidła śliwkowe na nadzienie

Na sos waniliowy

500 ml	Mleko
2 szt	Żółtko
2 łyżeczki	Skrobia kukurydziana
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
70 g	Cukier

Do dekoracji

2 łyżeczki	Mielony mak
1 łyżeczka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon