



Сладки австрийски кнедли Germknödel

⌚ 160–190 Минути   

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

350 g	Брашно
4 g	Суха мая
20 g	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
150-170 ml	Прясно мляко
1 бр.	Яйце
40 g	Масло, меко
150 g	Сладко от сини сливи за пълнеж

За ваниловия сос

500	Прясно мляко
2 бр.	Жълтъци
2 с.л.	Царевично нишесте
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
70 g	Кристална захар

За сервиране

2 с.л.	Маково семе
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар

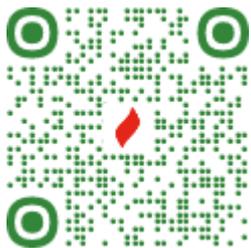
- 1 Разбъркайте маята, захарта, 1 с.л. брашно и млякото в купа. Оставете настрана за 5 минути, за да се активира маята. В по-голяма купа разбъркайте брашното, солта и лимоновите корички. Добавете сместа с маята и омесете гладко тесто.
- 2 Нарежете маслото на кубчета и добавете към тестото - месете 7-10 минути. Оформете тестото на топка и го сложете в намазнена купа. Покрийте купата с прозрачно фолио и оставете за около час, докато тестото удвои размера си – точното време зависи от температурата в стаята.
- 3 След това разделете тестото на 6 равни части. Оформете всяка на топче и разточете на кръг с около 10 см диаметър. Сложете по 1 ч.л. сладко от сливи в средата и затворете внимателно в тестото, като оформите топка.
- 4 Сложете кнедлите върху парче хартия за печене. Уверете се, че има достатъчно разстояние между всяка и покрийте с кухненска кърпа за 20 минути.
- 5 Кипнете вода в тенджерата и поставете приставка за готвене на пара. Пригответе кнедлите на пара за около 20 минути – можете да пригответе 1-3 броя кнедли наведнъж в зависимост от големината на съда и приставката.
- 6 Пригответе ваниловия сос като разбийте жълтъците с нишестето, захарта и 100 ml мляко. Разрежете ваниловата шушулка по дължина и отстранете пастата с върха на ножа. Добавете я към сместа с жълтъците, а ваниловата шушулка сложете в тенджерата с останалото мляко и затоплете.

СЪВЕТ: Внимавайте млякото да НЕ кипва.

- 7 Махнете от котлона и внимателно изсипете сместа с жълтъците в млякото, като едновременно бъркате постоянно. Върнете тенджерата на котлона и гответе на ниска температура, докато започнат да се появяват балончета. Продължете да бъркате още 2 минути и махнете от котлона.

СЪВЕТ: Ако няма да използвате ваниловия сос веднага, го покрийте с прозрачно фолио, за да не се образува коричка.

- 8 В купа разбъркайте маковото семе с ванилова захар. Разпределете



кнедлите в чинии, залейте всяка с ванилов сос и поръсете с маковото семе.