

GERMKNÖDEL MIT POWIDL



BIERTIPP:

Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

300 g Weizenmehl, Universal 700
50 g Zucker
1 Ei
140 g lauwarme Milch
15 g frischer Germ oder 1 Pkg. Trockengerm
Salz
30 g warme Butter
5 EL Powidl (oder auch mehr)
Mohnzucker
60 g Mohn
60 g Staubzucker
Vanillesauce oder 75 g braune Butter

Vanillesauce:

200 ml Milch
200 ml Sahne
60 g Zucker
Salz
1/2 Vanilleschote
60 g Eigelb (3 Eier)

ZUBEREITUNG

Für den süßen Germteig in einer Rührschüssel lauwarme Milch mit dem Germ und Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen bzw. bis er die doppelte Größe hat.

Den Teig in 4-6 gleichmäßig große Kugeln formen, etwas flachdrücken und deine Lieblingsmarmelade bzw. Powidl darauf geben. Auf ein bemehltes Blech oder die Arbeitsfläche legen, zudecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt die Knödel im Dampfgarer für ca. 12-15 Minuten dämpfen. Mit der Zucker-Mohn-Mischung bestreuen und auf Vanillesauce oder Butter servieren.

Vanillesauce:

Alles in einer Schüssel vermengen. Dann auf 82 Grad erwärmen.

Achtung: nicht mehr aufkochen, da es ansonsten zur Eierspeise wird.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

