

# 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)

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

## 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.

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

