

Germ-Knödel

Für 12 Personen:

5 EL Milch	10 g Hefe	1 TL Zucker
30 g Mehl	500 g Mehl	40 g Zucker
Salz	2 Eier	1 Eigelb
1 TL Zitronenschale	100 g Butter	1/8 l Milch
60 g Butter	30 g Mohn	20 g Puderzucker
450 g Pflaumenmus		

Für Germknödel zunächst einen Vorteig rühren. Dafür lauwarmer Milch mit frischer Hefe, Zucker und Mehl verrühren.

Vorteig ca. 10 Minuten gehen lassen.

In eine große Schüssel 500 g Mehl geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Vorteig hineingießen.

Zucker, eine Prise Salz, Eier, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone zufügen.

Weiche Butter und 1/8 l lauwarmer Milch zum Teig geben und so lange zu einem glatten Teig kneten, bis er sich locker vom Schüsselrand löst.

Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen in zwei großen Kochtöpfen reichlich leicht gesalzenes Wasser erhitzen. Sobald es leicht kocht, je 3-4 Germknödel auf einmal in das Wasser geben. Deckel auflegen, Temperatur auf niedrigste Stufe stellen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben. Butter schmelzen und über die Germknödel gießen. Mit gemahlenem Mohn und Puderzucker bestreuen.

Dazu am besten selbstgemachtes Pflaumenmus reichen.

NN am 04. Januar 2012