

# Germknödel

## Für 4 Personen

250 g Mehl	20 g Hefe	1 EL Zucker
125 ml Milch	80 g Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenschale	1 Ei	Salz
80 g Pflaumenmus	2 EL Puderzucker	60 g Mohnpaste

Für den Teig Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zerbröselte Hefe, Zucker, Milch, 20 g weiche Butter, Vanillemark, Zitronenschale, Ei und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er um die Hälfte aufgegangen ist. Dann den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit bemehlten Händen flach pressen und in die Mitte jeweils etwas Powidl geben. Den Teig darüber zusammenfalten und gleichmäßige Knödel drehen. Die Knödel zugedeckt noch mal 20 Minuten gehen lassen und anschließend in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser sanft 5 Minuten köcheln, dann vorsichtig umdrehen und noch einmal gut 5 Minuten weiter garen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mohn mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit Butter beträufeln, mit dem Mohn-Zucker bestreuen und sofort servieren.

Vincent Klink 07. Februar 2013