

GERMKNÖDEL

★★★★★ 4.8 bei 333 Bewertungen



Diese süße Speise mag ich besonders gerne. Selbst gemacht schmeckt der Knödel sogar noch um einiges besser, wie wenn man ihn tiefgefroren und fertig kauft. Schon allein die Tatsache, dass man sich beim selbstgemachten Germknödel die Füllung aussuchen kann, ist mir das Selbermachen wert. Heute hab ich sie mit Schwarzbeermarmelade gefüllt – einfach ein Traum!!

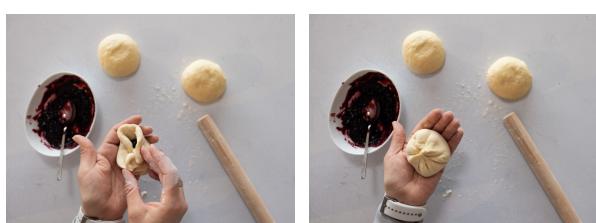
Zubereitung

1 Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem eher weichen Teig vermengen. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2 Danach den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese anschließend etwas flachdrücken. Dann je einen Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte setzen.



3 Das Teigstücke zu Knödeln formen und diese auf ein bebuttertes Lochblech setzen. Im vorgeheizten Dampfgarer mit 100% Dampf ca. 20 Minuten dämpfen.



Zutaten

FÜR 8 KLEINERE KNÖDEL

TEIG

130 g	lauwarmer Milch
1	Ei
250 g	Weizenmehl 700
15 g	frische Germ
5 g	Salz
20 g	Zucker
20 g	zimmerwarme Butter

FÜLLUNG

Marmelade für die Füllung

SONSTIGES

Vanillesauce
gemahlener Mohn und Staubzucker zum Bestreuen

4

Vanillesauce nach Packungsanweisung zubereiten und die fertigen Germknödel damit übergießen. Am Schluss noch mit einem Gemisch aus Mohn und Staubzucker garnieren.



Germknödel gelingen auch ohne Dampfgarer. Einfach einen großen Topf mit Wasser füllen, ein sauberes Geschirrtuch darüber spannen, die Knödel auf das Tuch legen und garen. Die Germknödel können auch super eingefroren werden. Dazu die Knödel fertig dämpfen, einfrieren und bei Bedarf für 10 Minuten bei 100 % Dampf wieder auftauen.