

Germknödel mit Mohn bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Würfel Hefe, 250 gr Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 6 Esslöffel lauwarme Milch, 1 Ei, 0,5 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Salz, 4 Esslöffel Pflaumenmus, 4 Esslöffel Butter, 60 gr gemahlener Mohn, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen. Zerbröselte Hefe, Zucker und 2 Esslöffel der warmen Milch in die Mulde geben und in der Mulde einen Vorteig kneten. Etwas Mehl von den Seiten darüberhäufeln und gut 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben, die restliche Milch mit dem Ei, der Zitronenschale und der Prise Salz verrühren, zum Ansatz geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Zubereitung:

Falls der Teig zu fest sein sollte, noch etwas warme Milch zugeben, den Teig zugedeckt rund 20 Minuten ziehen lassen.

Den Teig in (4) gleich große Stücke teilen, flachdrücken und in die Mitte einen Esslöffel Pflaumenmus (Powidl) geben, die Seiten darüber zusammenfalten und gleichmäßige Knödel bilden, zugedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen.

In einem (sehr großen!!!) Topf leicht gesalzenes Wasser köcheln lassen, die Knödel gut 5 Minuten garen, dann vorsichtig umdrehen und noch einmal gut 5 Minuten garen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn an einem hineingestecktem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, den Puderzucker mit dem Mohn mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen, auf (vorgewärmten) Tellern mit Butter übergießen und mit dem Mohnzucker bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!