Tannheimer Tal

www.tannheimertal.com

Tirol

Germknödel

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Germknödel

Zutaten:

120 ml Milch
12 g Germ (Hefe)
280 g Mehl (glatt)
4 EL Butter (geschmolzen)
1 Ei
2 Eidotter
Prise Salz
1 EL Kristallzucker
160 g Powidl (Pflaumenmus)
120 g Staubzucker
120 g Graumohn (gerieben)
200 g Butter (flüssig, zum Beträufeln)
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung:

Für den Germknödel die Germ in der lauwarmen Milch auflösen, 4 EL Mehl, Kristallzucker und eine Prise Salz zugeben. Verrühren, mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (am Besten im Backrohr bei 40 °C und geöffneter Türe). Geschmolzene Butter, restliches Mehl, Ei und Eidotter einmengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt weitere 30- 40 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenschlagen, 5 Minuten rasten lassen und danach 2cm dick ausrollen. Mit dem Teigrad in etwa 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Ränder mit Wasser befeuchten. Jeweils etwas Powidl in der Mitte der Quadrate auftragen, Teig übereinander schlagen und zu Knödeln formen.

Auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. In einem großen, geräumigen Topf (die Germknödel brauchen viel Platz zum Aufgehen) Salzwasser aufkochen und Knödel einlegen (wenn nötig, in 2 Tranchen). Einmal kräftig aufkochen lassen und dann bei fest geschlossenem Deckel 15 Minuten ziehen lassen. Dabei die Germknödel nach etwa 10 Minuten umdrehen und weitere 4-5 Minuten zugedeckt fertig kochen. Herausheben und sofort mit einer dicken Nadel oder einem Zahnstocher einige Male anstechen, um das Zusammenfallen der Knödel zu verhindern. Für die Mohnmischung der Germknödel, Mohn mit Staubzucker vermischen und über die Knödel streuen.
Ausreichend mit flüssiger Butter beträufeln und rasch servieren.

Dazu reicht man eine warme Vanillesauce.

...liebes Rot-Flüh