

Germknödel mit Pflaumenmus - klassisches Rezept

8 Portionen

Zutaten

- 8 TL** Pflaumenmus
- 130 ml** Vollmilch (lauwarm)
- 42 g** frische Hefe
- 2 EL** Zucker
- 400 g** Mehl
- ¼ TL** Salz
- 90 g** ungesalzene Butter
(Raumtemperatur)
- 2** Eier
- 1 EL** Puderzucker
- 3 EL** Mohn
- 500 ml** Vanillesauce
- Mehl (zum Bestäuben)
- Frische Minze (zum Garnieren)



Germknödel mit Pflaumenmus

- klassisches Rezept

Zubereitung

1. Lauwarme Milch, frische Hefe und etwas Zucker vermengen und ca. 2–3 Minuten schlagen, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Mehl, den übrigen Zucker, Salz, etwas weiche Butter und Eier in die große Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und gut vermengen. Die Hefe-Milch-Mischung nach und nach hinzugeben, bis sich ein glatter Teig bildet.
2. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer Kugel formen. Den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und für ca. 1 Stunde, oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat, an einem warmen Ort gehen lassen. Die Arbeitsplatte wiederum mit Mehl bestäuben und den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Scheibe formen, einen Esslöffel Pflaumenmus in die Mitte der Scheibe geben und den Teig vorsichtig über die Füllung falten. Den Rand zusammendrücken. Die Stücke zu runden Klößen formen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. Den Backofen auf 100 °C Full Steam vorheizen. Die Klöße auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben. Für ca. 15 Minuten dämpfen. Die übrige Butter in einem kleinen Topf zerlassen und zur Seite stellen. Puderzucker und Mohn in einer kleinen Schüssel vermengen. Klöße mit Vanillesauce und etwas zerlassener Butter servieren. Mit der Mohn-Zucker-Mischung bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!