



BLAUBEER-GERMKNÖDEL



Für 5 Knödel

ZUTATEN

für die Knödel:

125 ml lauwarme Milch
21 g frische Hefe
50 g zucker
350 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
100 g weiche Butter
Blaubeeren

für die Vanillesauce:

200 ml Milch
100 g Sahne
3 Eigelb (Größe M)
1/2 Vanilleschote
1 TL Speisestärke
35 g Zucker
1 Prise Salz

3 EL gemahlener Mohn
3 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Lauwarme Milch, zerkrümelte Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren. Mehl und Vanillezucker in eine separate Schüssel geben, eine kleine Mulde in der Mitte formen. 1/2 TL Salz am Rand verteilen, Eigelb in die Mulde geben. Hefemischung ebenfalls in die Mulde gießen und ca. 5 Min. stehen lassen, bis sich kleine Blasen bilden. Weiche Butter hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schüssel in den Backofen stellen und bei Gärstufe 1, 30 Min. gehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Küchentuch abdecken.

Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten, zu einer Rolle formen. Diese in 5 gleich große Stücke teilen. Stücke rund formen und auf der Handfläche flach drücken. 3-4 Blaubeeren in die Mitte setzen. Teigränder über den Beeren gut verschließen. Teigstück zu einer runden Kugel formen. Mit der Nahtseite nach unten auf einer bemehlten Fläche mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 15 Min. gehen lassen.

Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 100 °C für 20 Min. dämpfen.



BLAUBEER-GERMKNÖDEL

ZUBEREITUNG

Für die Vanillesauce Vanilleschote längs halbieren, Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen. Die Hälfte der Milch, Zucker, Speisestärke, Vanilleschote und -mark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Eigelb und restliche Milch mit einem Schneebesen aufschlagen. Langsam in die warme Milchlösung rühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dann von der Hitze nehmen. Abkühlen lassen.