



GERMKNÖDEL MIT BIRNEN-SAFRAN-FÜLLUNG UND CASHEW-BRÖSELN



Für 12 Knödel

ZUTATEN

für die Knödel:

30 g Butter
160 ml Milch
½ Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
400 g Mehl (Type 450)
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Schale von ½ Bio-Zitrone
2 Eier
1 Eigelb

für die Füllung:

2 Birnen
2 EL Vollrohrzucker
10 g Butter
50 ml trockener Weißwein
Saft von ½ Zitrone
0,1 g Safran

ZUBEREITUNG

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Milch lauwarm erwärmen (nicht wärmer als 35 °C). Hefe in die Milch bröseln, 1 EL vom Zucker abnehmen und dazugeben und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Hefe-Milch-Mischung etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel vermengen. Butter, Hefe-Milch und Eier dazugeben und alles so lange verrühren, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Schüssel in den Backofen stellen und bei Gärstufe 1, 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Birnen schälen, halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, Zitronensaft und Birnenstücke dazugeben. So lange köcheln lassen, bis ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist und die Birnenstücke weich sind. Safran dazugeben und gut vermengen. Abkühlen lassen.



GERMKNÖDEL MIT BIRNEN-SAFRAN-FÜLLUNG UND CASHEW-BRÖSELN

ZUTATEN

für die Brösel:

50 g Butter
50 g gesalzene Cashewnüsse
70 g Semmelbrösel
1 EL Vollrohrzucker

ZUBEREITUNG

Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche erst gut durchkneten, dann in 12 gleich große Stücke teilen. Teigstücke mit den Fingern zu etwa 1 cm dicken Scheiben formen. Je 1 TL Birnen-Safran-Füllung mittig daraufsetzen, Teigränder darüber schließen und gut zusammendrücken. Knödel mit der Naht nach unten und ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Knödel anschließend auf Einschubhöhe 2 bei 100°C Dampfgarstufe etwa 12-15 Minuten lang garen.

Für die Cashewbrösel Butter in einer Pfanne aufschäumen. Cashewnüsse grob hacken und zusammen mit den Semmelbröseln und Zucker zur Butter geben. Bei kleiner Hitze langsam goldbraun rösten.

Fertige Germknödel aus dem Ofen nehmen, mit Bröseln bestreuen und noch lauwarm servieren. Wer mag, kann die Knödel zusätzlich mit Vanillesoße oder zerlassener Butter genießen.