



## Germknödel

FÜR 6 - 8 KNÖDEL  
ZUBEREITUNGSDAUER  
INKLUSIVE  
TEIGRASTZEIT:  
CA. 2 H

### FÜR DEN TEIG BRAUCHT IHR:

500 g Weizenmehl T480 glatt  
1/4 l warme Milch  
30 g frische Germ  
60 g weiche Butter  
60 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
1 TL Salz  
1 Eier

### FÜR DIE FÜLLUNG:

ca. 200 g Powidl

### UND ZU GUTER LETZT:

8 EL geriebener Mohn  
6 EL Staubzucker  
180 g Butter

### SO GEHT'S:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Löffel eine kraterartige kleine Mulde für das Dampf im Mehlberg ausheben. Wer das nicht kennt: Dampf machen ist alte Germteigschule (wir schwören darauf). Dazu den Germ mit dem Fingern in die Mulde bröseln und etwas Zucker folgen lassen. Warum? Weil der Zucker den Hefepilz aktiviert.

Die Hälfte der warmen Milch in die Mulde gießen und das Ganze unter etwas Mehl vom Kraterrand verschwinden lassen. Die Schüssel verschließen (geht auch mit einem Teller) oder einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten lang an einen warmen Ort ohne Zugluft stellen.

Wenn das Dampfpl nach der halbstündigen Rastzeit schön aufgegangen ist, die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Dieser Teig darf anschließend zugedeckt in der Wärme 30-40 Minuten so lang gehen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Den voll aufgegangenen Teig in 6-8 gleich große Portionen teilen und Knödel daraus formen. Die Knödel flach auseinander drücken. Je einen Löffel Powidl auf die Mitte der Fläche setzen. Die Powidkleckse gut mit dem Teig verschließen und erneut Knödel formen.

Die gefüllten Knödel ca. 15 Minuten lang in einem Kochtopf mit Siebeinsatz über kochendem Wasser im Dampf garen. Währenddessen die Butter zerlassen und den geriebenen Mohn mit Staubzucker mischen.

Die fertig gegarten Knödel auf einem Teller anrichten, mit zerlassener Butter übergießen und Mohnzucker bestreuen.

**UNSER TIPP:**

Die Alternative zum Knödel ist ein Germteigstriezel mit Hagelzucker darauf. Dazu den Teig nach dem zweiten Gehen und vollbrachter Volumenverdoppelung in drei (oder sechs) gleich große Portionen teilen. Die Teigstücke zu identischen Strängen formen und daraus einen großen Striezel (3 Stränge) oder zwei kleinere Striezel (2 x 3 Stränge) formen. Wer mag, kann in den Striezelteig natürlich auch Rosinen einarbeiten.