

# Germknödel



## Zutaten für 6 Stück

200-225ml Milch  
1/2 Würfel (21g) Hefe  
500g Mehl  
2 EL Zucker  
50g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
6EL Pflaumenmus

## Zutaten für Mohnbutter

30g Mohn  
1 EL Puderzucker  
80g Butter

### **Tipp:**

Das Pflaumenmus vorher in Eiswürfelbehälter einfrieren, dann läuft die Füllung nicht so schnell raus.  
Zu den Germknödeln schmeckt Vanillesauce super.

- Milch lauwarm erwärmen, in die Hälfte der Milch die Hefe bröckeln, 1EL Zucker und 2 EL Mehl unterrühren, 10 Minuten abgedeckt gehen lassen
- Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen
- Restliches Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter, den Vorteig und fast die ganze restliche Milch zu einem glatten Hefeteig verkneten. Der Teig darf nicht zu trocken sein, aber auch nicht kleben. Deshalb die restliche Milch nach und nach unterarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30min gehen lassen.
- Teig kurz durchkneten und in 6 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken und je 1EL Pflaumenmus in die Mitte geben, dann den Teig darüber zusammendrücken und zu einem Knödeln formen. Mit der Naht nach unten auf einem bemehltem Blech abgedeckt 20min gehen lassen.
- Wasser in einem Topf mit Dampfeinsatz oder Dampfkörben aufkochen. Je nach Grösse 2 oder 3 Knödel nebeneinander setzen und ca. 20min bei schwacher Hitze dämpfen.
- Fertige Knödel evt. mit einem Spieß einstecken, damit der Dampf entweicht. Fertige Knödel warm stellen, bis alle gegart sind.
- Für die Mohnbutter die Butter schmelzen, Mohn und Puderzucker dazugeben und 1-2 Minuten rösten. Knödel mit Mohnbutter übergießen.