

## Germknödel

### ZUTATEN

300 g Mehl, 20 g Germ, 30 g zerlassene Butter, ca. 1/8 l Milch, 10 g Zucker,  
1 Prise Salz

Zwetschenmarmelade oder Powidl zum Füllen, zerlassene Butter, geriebener  
Mohn und Staubzucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz und Zucker dazugeben, die Germ in der  
lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit der zerlassenen Butter zu einem  
mittelfesten Germteig kneten. Mit einem Tuch zudecken und an einem  
warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so viel Volumen hat.

Aus dem aufgegangenen Teig gleichgroße Stücke abstechen und auf einer  
bemehlten Fläche etwas auseinander drücken. Eine Kaffeelöffelmenge  
Marmelade darauf geben und den Knödel gut verschließen. Mit der Nahtseite  
nach unten nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Am besten die Knödel auf einem Einsatz über kochendem, leicht gesalzenem  
Wasser 10 Min. dämpfen.

**ACHTUNG:** Den Deckel nicht aufmachen, sonst fallen die Knödel zusammen!!  
Nach dem Kochen die Knödel sofort mit einer Stricknadel oder einer  
Fleischgabel anstechen. Dadurch kann die Luft raus und der Knödel fällt nicht  
mehr zusammen.

Mit zerlassener Butter begießen und mit geriebenen Mohn und Staubzucker  
bestreuen.

### TIPP

Probieren Sie doch statt Powidl einmal Heidelbeermarmelade als Fülle aus.  
Und sehr gut schmecken die Germknödel auch mit Vanillesoße!