

## Germknödel

### Zutaten:

#### Vorteig:

5 EL Milch

30g frische Hefe

50g Mehl

1 TL Zucker

#### Hauptteig:

70g Butter

250 ml Milch

60g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Schale einer halben Bio-Zitrone

1 Ei

500g Mehl

60g Konfitüre nach Geschmack

Mohn

### Zubereitung:

Zuerst muss ein Vorteig zubereitet werden – und zwar wird dazu die Milch erwärmt (auf ca. 37 Grad) und die zerbröckelte Hefe drin aufgelöst.

Dann die Masse mit ca. 50 g Mehl und einem TL Zucker vermengen und zusätzlich mit etwas Mehl stauben.

Den fertigen Vorteig mit einem Tuch abdecken und für ca. 10 Minuten gehen lassen.

Danach ein Wasserbad aufsetzen dazu einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, eine Metallschüssel darüber geben und die Butter darin flüssig werden lassen.

Jetzt in die Metallschüssel mit der flüssigen Butter, die Milch mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz, der Zitronenschale und dem Ei einrühren und über dem Wasserbad bei geringer Hitze warm aufschlagen.

Dann gibt man die 500 Gramm Mehl in eine Rührschüssel, drückt eine Mulde hinein und gibt den Vorteig in diese Mulde.

Nun die zuvor gemachten flüssige (Butter-Zucker-Eigelb ...) Masse ebenfalls in die Mulde schütten und das Ganze gut vermischen/verkneten.

Alles gut durchkneten und je nach Vorliebe und Größe der Knödel in vier oder sechs Teile schneiden. Über die Teigstücke etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch für ca. 30 Minuten bedeckt gehen lassen.

Nach den 30 Minuten die aufgegangenen Teigknödel flach drücken und in der Mitte der Teigscheiben wird 1-2 EL Konfitüre platziert.

Den Teig mit der Konfitüre zusammenklappen, an den Rändern fest andrücken und vorsichtig zu Knödel formen.

Die fertigen Knödel auf ein bemehltes Backbrett legen, mit dem Tuch (Baumwolltuch) abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen wieder fast verdoppelt hat.

Für die Zubereitung der Germknödel setzt man einen großen Topf Wasser mit reichlich Salz auf und bringt es zum Kochen.

Sobald das Salzwasser kocht werden die Knödel eingelegt, der Topf mit dem Deckel verschlossen und etwa 7 Minuten siedend köcheln lassen - dann die Knödeln im Topf umdrehen und für weitere 7 Minuten köcheln lassen.

Dann aus dem Wasser nehmen, sofort auf einem Teller platzieren, mit heißer Butter übergießen und servieren.

**Guten Appetit ☺**