

Benötigte Zutaten

120 ml	Premium Alpenmilch
12 g	Germ
250 g	Mehl (glatt)
3 EL	Premium Teebutter (geschmolzen)
1	Ei
1	Eigelb
1 Prise	Salz
1 EL	Kristallzucker
120 g	Powidl
100 g	Staubzucker
100 g	Graumohn (gerieben)
200 g	Premium Teebutter (flüssig, zum Beträufeln)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Luftige Germknödel

Nicht nur auf der Skihütte ein Genuss!

Anleitung

1. Für den Germknödel den frischen Germ in der lauwarmen Milch auflösen, vier Esslöffel Mehl, Kristallzucker und eine Prise Salz zugeben.

2. Verrühren, mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (am besten im Backrohr bei 40 °C und geöffneter Türe).

3. Geschmolzene Butter, restliches Mehl, Ei und Eidotter einmengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Zugedeckt weitere 30 bis 40 Minuten aufgehen lassen.

5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenschlagen, 5 Minuten rasten lassen und 5 mm dick ausrollen.

6. Mit dem Teigrad in etwa fünf mal fünf Zentimeter große Quadrate schneiden. Ränder mit Wasser befeuchten.

7. Jeweils etwas Powidl in der Mitte der Quadrate auftragen, Teig übereinander schlagen und zu Knödeln formen.Auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

8. In einem großen, geräumigen Topf (die Germknödel brauchen viel Platz zum Aufgehen) Salzwasser aufkochen und Knödel einlegen (wenn nötig, in 2 Tranchen).

9. Einmal kräftig aufkochen lassen und dann bei fest geschlossenem Deckel 15 Minuten ziehen lassen.

10. Dabei die Germknödel nach etwa 10 Minuten umdrehen und weitere vier bis fünf Minuten zugedeckt fertig kochen.

11. Herausheben und sofort mit einer dicken Nadel oder einem Zahnstocher einige Male anstechen, um das Zusammenfallen der Knödel zu verhindern.

12. Für die Mohnmischung Mohn mit Staubzucker vermischen und über die Knödel streuen.

13. Ausreichend mit flüssiger Butter beträufeln und rasch servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten