

Germknödel

Zutaten für Portionen

30 g Hefe, 500 g Mehl, Salz
70 g Zucker, 70 g Butter, ¼ Liter Milch, lauwarm
1 Ei, davon das Eigelb, 1 Ei
Zitronenschale gerieben, 1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus, 1 EL Rum, 150 g Mohn, gemahlen,
Puderzucker, zum Bestreuen, 100 g Butter

Zubereitung

Ein Hefestück aus etwas Mehl mit Zucker und Hefe, in lauwarmer Milch rühren, machen und zum Aufgehen zur Seite stellen.

Hefeteig zubereiten: Alle Zutaten mit dem Hefestück vermischen und gut verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen.

Pflaumenmus mit Rum vermengen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit der Hand flachdrücken, einen Kaffeelöffel Powidl in die Mitte setzen, die Ränder hochziehen, zu einem Knödel formen, nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen. In Dampf (auf einem befetteten Sieb), oder Dampfgarer, etwa 12 Minuten garen. Mit heißer Butter

