



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Germnudl

500 G	Dinkelmehl
1 PRISE	Salz
1/2	Würfel Germ
40 G	Zucker
2	Eier
40 G	Butter
250 ML	Milch

Vogelbeermarmelade

500 ML	Wasser
1,2 KG	Rohrzucker
	Vogelbeeren
0.5.1/0	
0,5 KG	Apfel
0,5 KG 1	Apfel Zimtstange

Zubereitung

Germnudl

- 1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in eine Grube Germ hineinbröseln.
- 2. Zucker und Ei dazugeben.
- 3. Butter zerlassen und mit Milch aufgießen (ca. 37°C), Gemisch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 4. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, rechteckig ausrollen, mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und in eine bebutterte Gugelhupfform geben.
- 5. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheiztem Rohr bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

Vogelbeermarmelade

- 1. Wasser und Zucker aufkochen.
- 2. Vogelbeeren verlesen, waschen und gemeinsam mit klein geschnittenen Äpfeln, Zimtstange und Nelken gut 5 Minuten kochen lassen.
- **3.** Gewürze entfernen und pürieren.
- 4. Heiß in sterile Gläser füllen und gut verschließen.