

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Romana Gruber

Zutaten

1 KG	Weizenmehl glatt
1 TL	Salz
0,5	Germwürfel
4	Eier
50 G	Butter
100 G	Staubzucker
300 G	lauwarme Milch
1 PKG	Vanillezucker

Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten vermischen.
2. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln, die lauwarme Milch (nicht zu heiß sonst geht der Germ nicht) die Eier und die flüssige Butter unter die Masse geben.

   Die Milch nicht zu heiß sonst geht der Germ nicht.

3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Danach den Teig in 90 g Teiglinge teilen, zu Kugeln formen (schleifen) und diese dann etwas flachdrücken nun je nach Geschmack mit einem Teelöffel Marmelade füllen.
5. Die Germknödel nun zu einem runden Knödel formen und entweder im Dampfgarer oder am Herd mit einem Topf mit Siebeinsatz ca. 20 min. dämpfen.
6. Den Germknödel kann man entweder mit Vanillesauce oder brauner Butter genießen. Zum Schluss noch mit einem Gemisch aus Mohn und Staubzucker bestreuen.

   ie fertig gedämpften Germknödel kann man auch einfrieren und einfach im gefroreren Zustand wieder für 15 min. dämpfen und fertig zum genießen.

Der Knödel – ein Klassiker!!

Für mich zählt die einfache, unkomplizierte Küche, daher ist der Knödel, egal ob pikant oder süß, für mich nicht wegzudenken.

Sie sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sättigend und nebenbei wenn gewünscht auch eine praktische Resteverwertung. Die perfekte Hausmannskost, mit der man sich ein Stück Heimat in die Küche holen kann, den je nach Region können die Zutaten variieren.

Ich persönlich schätze die Vielseitigkeit des Knödels - vom einfachen Semmelknödel, über gefüllte Obstknödel bis hin zu Suppeneinlagen in Form von Leberknödel oder Kaspressknödel. Aus wenigen Zutaten entsteht ein schmackhaftes Gericht. Grund genug hier einmal meine Liebling-Knödel-Rezepte „auszupacken“. Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachkochen und „Mahlzeit“.