

# Hier und heute



## **Selbstgemachte Germknödel**

Machen Sie es sich gemütlich mit diesem Dessertklassiker aus der österreichischen Küche: Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie Germknödel garantiert gelingen.

### **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für circa zwölf Stück

#### **Zutaten für den Hefeteig**

- 500 g Mehl, 405er
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 200 ml kalte Milch
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 80 g Butter

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Sobald der Teig eine gute Elastizität aufweist, in eine ausreichend große, leicht gefettete, verschließbare Box geben und im Kühlschrank nach Möglichkeit acht Stunden kaltstellen. Alternativ den Teig circa eine Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

#### **Zutaten für die Füllung**

- 120 g Pflaumenmus

#### **Zubereitung**

Den gegangenen Teig noch einmal gut durchkneten und in zwölf Stücke à circa 80 Gramm teilen. Diese zu möglichst glatten Kugeln formen. Die Kugeln wiederum zu flachen Scheiben formen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Jeweils einen Esslöffel Pflaumenmus in die Mitte geben. Dann den Teig so zusammendrücken, dass er wieder rund ist und kein Mus austreten kann.

#### **Zutaten für die Fertigstellung**

- 80 g flüssige Butter
- 90 g Mohn-Zuckermischung

#### **Zubereitung**

Einen großen Topf oder Bräter circa 2 cm hoch mit Wasser füllen und einen Dämpfeinsatz hineinsetzen. (Alternativ kann man ein hitzebeständiges Sieb einlegen). Darauf die gefüllten Teigkugeln legen (je nach Topfgröße passen vier bis sechs Stück auf einmal hinein). Mit geschlossenem Deckel 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis sie ihre Größe verdoppelt haben. Den Topf auf den Herd stellen, das Wasser einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze für circa 18 Minuten dämpfen. Den Herd ausstellen, die Germknödel zwei weitere Minuten stehen lassen, dann herausnehmen. Die fertigen Germknödel in einem tiefen Teller anrichten. Mit einem Esslöffel Butter beträufeln und einen Löffel Mohn-Zucker drüberstreuen.