

Germknödel

Zutaten

Zutaten für den Teig:
390 g Mehl
20 g geschmolzene Butter
150 ml Milch
1 Würfel Frischhefe
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Zuckermilch:
200 ml Milch
4 EL Zucker
½ TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten gehen lassen. In einer hohen Pfanne etwas Butter schmelzen, anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die ruhen lassen. Zucker und Salz in der Milch auflösen und beiseitestellen.
Den Teig 5 Minuten geschmeidig kneten, 7 gleichgroße Knödel formen und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. 25 Minuten mit geschlossenem Deckel gehen lassen.
Die Zuckermilch über die Knödel gießen und auf höchster Stufe bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und 20-25 Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Am Ende noch einmal 30 Sekunden auf höchste Stufe schalten, dann vom Herd nehmen.
Mit Apfelmus, Vanillesauce oder Mohn heiß servieren.

Guten Appetit!