

## Germknödel mit Vanillesoße und Mohn-Zucker

**ZUTATEN** (für 4 Personen):

<b>500 g</b>	Mehl
<b>25 g</b>	Hefe, frische
<b>250 ml</b>	Milch
<b>2</b>	Ei(er)
<b>50 g</b>	Butter
<b>50 g</b>	Zucker
<b>½ TL</b>	Salz
<b>1 Glas</b>	Pflaumenmus
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Salzwasser

### **Für die Sauce:**

<b>1 Pck.</b>	Dessert-Soße (Vanillegeschmack)
<b>n. B.</b>	Milch (nach Packungsanweisung)
<b>n. B.</b>	Zucker (nach Packungsanweisung)

### **Außerdem:**

<b>4 EL</b>	Mohn
<b>2 EL</b>	Puderzucker

## **ZUBEREITUNG**

Die Hefe mit etwas Zucker in die lauwarme Milch einrühren und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter in einem Topf oder vorsichtig(!) in der Mikrowelle schmelzen und mit dem Mehl, den Eiern, dem Zucker, dem Salz und der Hefemischung zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Rolle aus dem Teig formen und in 10 dicke Scheiben schneiden. Diese mit je einem Löffel Pflaumenmus füllen und zu Knödeln formen. Wichtig dabei ist, dass die Nahtstelle gut verschlossen sein muss. Die Knödel nun mit der Nahtstelle nach unten auf eine bemehlte Fläche legen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Es ist nicht schlimm, wenn die Knödel nach dieser Gehzeit noch nicht sehr groß geworden sind, da sie beim Kochen noch sehr aufgehen.



Die Knödel in einen breiten Topf mit reichlich Salzwasser geben (erfahrungsgemäß eignet sich hierzu am besten eine sehr große Pfanne) und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten kochen. Dann die Knödel wenden und weitere 5 Minuten im offenen Topf kochen. Am besten kochen Sie die Knödel in Etappen und nicht alle auf einmal, da sie beim Kochen noch sehr an Größe zunehmen!

Nun die Vanillesoße nach Packungsanleitung zubereiten. Den Mohn fein mahlen und mit dem Puderzucker verrühren.

Die Knödel nun auf tiefe Teller verteilen, je eine Soßenkelle Vanillesoße draufgeben und den Mohn-Zucker drauf streuen. Sofort servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std.

**Koch-/Backzeit:** ca. 10 Min.

**Ruhezeit:** ca. 45 Min.