



## Germknödel

### Zutaten

- frische Hefe (halber Block)
- 125 ml Milch (lauwarm)
- 50 Zucker
- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- Prise Salz
- etwas Mohn
- etwas Vanillesoße

### Zubereitung

1. Milch, einen Teil vom Zucker (25 g) und Hefe in einen Messbecher geben, verrühren bis es schäumt.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe-Milchgemisch, Prise Salz, Butter und restlichen Zucker hinzufügen und für 10 Minuten kneten.
3. Danach den Teig zu einer Kugel formen. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und bei 35 Grad in den Ofen stellen. So lange warten, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
4. Den Teig herausnehmen. Nochmals durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Daraus Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Nochmals bei 35 Grad für ca. 15 Minuten im Ofen gehen lassen.
5. Etwas Milch, Zucker und Butter im Schmortopf ganz leicht zum Köcheln bringen und die Knödel mit geschlossenem Deckel für ca. 20-30 Minuten Dampfzugen.
6. Die Germknödel wahlweise mit Vanillesoße und Mohn servieren. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

**ADLEKOCHT**  
mas REZEPTE

