

Germknödel mit Pflaumenmus und Mohnbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bayrisch, kultig, der Klassiker

Zutaten

- 500 g Mehl, gesiebt
- 200 ml lauwarme
- Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2 EL Zucker
- 150 g Butter geschmolzen
- 1 ganzes Ei, 1 Prise Salz
- 4 EL Pflaumenmus
- 50 g gemahlener Mohn
- Etwas Milch zum Backen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Der Germknödel Teig:

Schritt2

An einem warmen Ort, die Hefe zerbröckeln und in einer kleinen Mulde in die Mitte des Mehls geben; ebenso 1 El Zucker, 1 Prise Salz und 100 ml warme Milch. Etwas mit dem Mehl zu einem kleinen "Vorteig" vermischen und zunächst ca. 15 min. abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt3

50 g geschmolzene Butter, das Ei, den restlichen Zucker und die restliche warme Milch zu fügen, glatt mit dem Zitronenabrieb verkneten.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6-8 gleich große Stücke schneiden.

Schritt5

Mit bemehlten Händen zu runden Knödeln rollen, je 1 EL Pflaumenmus in die Mitte geben. Den Teig darüber gut zusammendrücken und zu Knödeln formen.

Schritt6

Mit etwas Abstand in einen verschließbaren, aus gebutterten Bräter oder Topf setzen.

Schritt7

Für 25-30 min. im 80 ° C vorgewärmten Backofen aufgehen lassen.

Schritt8

Den Backofen auf 180 ° C hoch schalten und etwas warme Milch drum herum verteilen.

Schritt9

Für weitere 20-25 min. garen; immer wieder etwas Milch nach gießen.

Schritt10

Die Mohnbutter:

Schritt11

Die restlichen 100 g Butter schmelzen, den Mohn einrühren und ca. 1 min. rösten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Knödel auf Tellern anrichten, mit Mohnbutter übergießen und mit Puderzucker bestäubt, servieren.

Rezeptart: Bayerisch, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, germknödel, Mohnbutter, Pflaumenmus, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/germknodel-mit-pflaumenmus-und-mohnbutter/>