

# Germknödel mit Vanillesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Das beliebte, bayrische Schmankerl, fast schon Kult

## Zutaten

- Für den Hefeteig:
  - 500 g Mehl, gesiebt
  - 200 warme ml Milch
  - 1/2 Würfel Hefe, zerbröckelt
  - 3 EL Zucker
  - Abrieb Zitrone
  - 50 g geschmolzene Butter
  - 1 Ei, Salz
  - 1/2 l Milch
- Für die Vanille Sauce:
  - 1 Tütchen Vanille Soßenpulver
  - 1 Tütchen Vanillezucker und etwas Zucker nach Geschmack
  - 1/4 l Milch

## 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.

### Schritt3

Etwas mit dem Mehl zu einem kleinen "Vorteig" vermischen und zunächst ca. 15 min. abgedeckt an

einem warmen Ort aufgehen lassen.

#### **Schritt4**

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

#### **Schritt5**

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

#### **Schritt6**

Mit bemehlten Händen zu runden Knödeln rollen und 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**

Dann den Backofen auf 180 ° C hoch schalten und etwas warme Milch drum herum verteilen. Für weitere 20-25 min. garen; immer wieder etwas Milch nach gießen.

#### **Schritt9**

In der Zwischenzeit das Vanillesoßenpulver mit etwas Milch und Zucker anrühren und in der kochenden Milch verrühren, einmal kurz aufkochen lassen.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Die fertigen Germknödel heraus heben, anrichten und mit Puderzucker bestäuben; Vanille Sauce drum herum geben.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/germknuedel-mit-vanillesosse/>