

Germknödel



Zutaten

40 g Mohn
20 g Zucker
100 g Milch
10 g Zucker
20 g Hefe (1/2 Würfel)
270 g Mehl
1 Ei
30 g Butter
1/2 TL Salz
1 EL Pflaumenmus
500 g Wasser
100 g Butter

Zubereitung

Mohn und Zucker 30 Sek / Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Mixtopf ausspülen.

Milch, Zucker und Hefe (1/2 Würfel) im Mixtopf 1 Min / 37°C / Stufe 3 erwärmen.

Mehl, Ei, Butter und Salz dazugeben und 1 1/2 Min kneten.

Varoma einfetten, aus dem Teig 4flache Fladen formen, je 1 EL Pflaumenmus draufgeben, wieder zusammendrücken und zu Kugeln formen. 2 Löffel überkreuzt in den Varoma legen (damit genügend Schlitzze frei bleiben), Knödel hineinlegen und 30 Min. gehen lassen.

Mixtopf ausspülen.

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 20 Min / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma zur Seite stellen und Mixtopf leeren.

Butter 1 1/2 Min / 80°C / Stufe 1 zerlassen.

Germknödel mit zerlassener Butter übergießen, Mohn-Zucker-Gemisch drüberstreuen und warm servieren.