

Germknödel mit Powidlsoße (Dampfnudeln mit Pflaumensoße)

Rezept-Info:

Personenzahl:	8 - 10 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

500 g	Weizenmehl	1 Tl.	Zucker
1/4 l	Milch	50 g	Margarine
1 Prise	Salz	10 g	Butter
4 El.	Powidl (Pflaumenmus)	1/4 l	Sahne
	Vanillezucker	1/2 Tl.	Zimt
1 Würfel	Hefe		

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und 1 Würfel Hefe hineinbröckeln, 1 Tl. Zucker darüberstreuen, 1/8 l erwärmte Milch darübergießen und miteinander verrühren. Zum Gehen für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen. 50 g Margarine mit 1/8 l Milch in einem ungelochten Garbehälter bei Einstellung 100°C, Zeit: 4 Minuten erwärmen. 1 Prise Salz hinzufügen und zum Vorteig geben. Gut durchkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Abdeckt erneut 20 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten, eine Rolle formen und in 8-10 Stücke teilen. Zu Klößen formen. Einen gelochten Garbehälter mit 10 g Butter ausfetten und die Klöße hineingeben. Erneut aufgehen lassen. Anschließend bei Einstellung 100°C, Zeit: 14 Minuten garen. Aus dem Powidl (Pflaumenmus), der Sahne, Vanillezucker, Zimt und 1 Prise Salz auf der Kochstelle eine Sauce bereiten und dazu servieren. Sie können auch Vanillesauce dazu reichen. Tipp: Wenn Sie Tiefkühl-Germknödel verwenden, lassen Sie diese 15 Minuten bei Raumtemperatur auftauen und garen sie anschließend wie im Rezept beschrieben.