



Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus

Zutaten:

1 Zitrone	1/2 Würfel Hefe, frisch
25g Dr. Oetker Mohnback	250g Weizenmehl
1 EL Ja! Puderzucker	1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin
2 TL Sonnenblumenöl	1 Prise Salz
4 EL Pflaumenmus Mühlhäuser	2 Eier
125 ml Weihenstephan Frischmilch	100g Butter

Zubereitung:

Zunächst 75 ml Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in die Milch einrühren, bis diese sich aufgelöst hat. Dann 30g Mehl hinzugeben, glattrühren und den Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt 20 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Ei trennen. Das Eigelb, mit dem anderen Ei, dem Puderzucker, der restlichen Milch, dem Vanillin-Zucker, dem Salz und dem Abrieb der Zitronenschale verrühren. 50g Butter zum Schmelzen bringen und in die Masse einlaufen lassen.

Die Ei-Butter-Masse nun mit dem Vorteig und dem restlichen Mehl, mit einem Handrührgerät oder den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig anschließend zugedeckt, an einem warmen Ort, weitere 30 min gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen. Diese in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück mit der Hand flach drücken, einen EL Pflaumenmus in die Mitte geben, und den Teig oberhalb des Pflaumenmus wieder verschließen. Dann zu einer Kugel formen.

Die Kugeln auf einer bemehlten Fläche, mit der Naht nach unten absetzen. Ein feuchtes Tuch drüber geben und weitere 20 min. gehen lassen.

Nun einen großen Topf mit etwas Wasser befüllen. Ein Küchentuch drüber spannen, so dass eine Senke entsteht, das Tuch mit Küchengarn am Topf befestigen. Je zwei Knödel zusammen auf das Tuch setzen, mit Öl bestreichen und das Wasser zum Kochen bringen. Den Topf mit einem Deckel schließen. Die Germknödel ca. 20-25 min. dem Wasserdampf aussetzen.

Anschließend den Mohn in der restlichen Butter rösten. Die Mohnbutter über die Germknödel gießen und mit Puderzucker bestauben.