

Mini-Germknödel mit Powidl und Vanille-Soße

Für 8 Stück

Für den Hefeteig:

270 g Mehl	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (20 g)
1 Ei	30 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ TL Salz
10 g Zucker	15 g Pistazienkerne	15 g Mandeln
Mehl	50 g Pflaumenmus	3 Streifen Zitronenschale
3 Streifen Orangenschale	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
5 Scheiben Ingwer	3 Kardamomkapseln	1 EL zerlassene Butter
50 g Dampfmohn	Zitronen-Abreib	Puderzucker

Für die Vanillesauce:

700 ml Milch	40 g Zucker	2 TL Vanillezucker
2 Prisen Salz	2 Prisen gemahl. Kurkuma	20 g Speisestärke
2 Eigelb		

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und glatt rühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Ei, Butter, Salz und Zucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Pistazienkerne und Mandeln fein hacken und am Ende zügig unterkneten.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jede Portion mit leicht bemehlten Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderdrücken. In die Mitte je 1 TL Powidl geben und den Teig darüber zusammendrücken. Die Knödel nebeneinander mit etwas Abstand auf der Nahtseite auf ein bemehltes Küchentuch setzen. Mit einem weiteren Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen für die Vanillesauce 600 ml Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz und Kurkuma in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit Speisestärke und Eigelben glatt rühren, in die kochende Milch geben und etwas köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Dann die Sauce warm halten, dazu am besten direkt mit einem passenden Blatt Backpapier abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Einen großen Dampftopf zu einem Viertel bis einem Drittel mit Wasser füllen und die Gewürze dazugeben. Den Dämpfeinsatz hineinsetzen und mit Butter einfetten. Das Würzwasser aufkochen, die Knödel nebeneinander mit etwas Abstand auf den Einsatz legen.

Dabei darauf achten, dass reichlich Dampföffnungen des Dämpfeinsatzes frei bleiben (siehe Tipp). Die Knödel mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten dämpfen.

Zum Servieren die Germknödel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf vorgewärmte Dessertteller setzen. Auf jeden Knödel 1 TL Mohn und etwas Zitronenschale in die Mitte streuen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und die Vanillesauce darum herumträufeln.

Nach Belieben mit gemischten Beeren garnieren.

TIPP: Idealerweise werden alle Knödel nach dem Gehen gleichzeitig gegart. Dazu entweder einen großen Topf oder zwei kleinere Töpfe verwenden alternativ im Dampfbackofen zubereiten, falls vorhanden. Wichtig: Zwischen den Germknödeln müssen reichlich Dampföcher frei bleiben, damit der Dampf auch nach oben steigen kann.

Alfons Schuhbeck am 07. September 2020