

Germknödel mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (405)	1 Prise Salz	75 g weiche Butter
1 Prise Zucker	2 Eier (Größe M)	20 g frische Hefe
200 ml Milch		

Für die Füllung:

10 getrock. Pflaumen	200 g Zucker	250 ml Rotwein
1 Bio-Zitrone	2 Sternanis	1 Zimtstange

Zum Garen:

500 ml Milch	50 g Butter	1 Prise Salz
50 g Zucker		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	800 ml Milch	150 g Zucker
5 Eigelb		

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, 1 Prise Salz untermischen. Butter, Zucker und Eier darauf geben. Die Hefe darüber bröseln und zuletzt die Milch angießen. Alles mit der Hand oder dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig 5 Minuten gut durchkneten, dann ca. 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Pflaumen in Stücke schneiden.

Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren. Dann mit Rotwein ablöschen und die getrockneten Pflaumen zugeben.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Sternanis und der Zimtstange mit in den Topf geben und so lange kochen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

Dann Sternanis und Zimtstange herausnehmen. Den Rest mit dem Pürierstab fein mixen und abkühlen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in 6 gleich große Kugeln formen und flach drücken. Etwas Füllung darauf geben, verschließen und wieder zu Kugeln formen.

Die Kugeln auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (oder Backblech) setzen und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend zum Garen der Germknödel die Milch mit der Butter, 1 Prise Salz und Zucker in einen breiten, beschichteten Topf (mit passendem Deckel) geben, einmal aufkochen.

Dann die gefüllten Teigkugeln nebeneinander in die Milch setzen und die Germknödel zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dämpfen. Dabei darf der Deckel nicht geöffnet werden, sonst fallen die Germknödel zusammen.

In der Zwischenzeit für die Vanillesauce die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen. Milch mit Zucker, Vanillemark und der ausgestrichene Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen.

Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die heiße Milch dazugeben und unterrühren. Dann die Masse über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, also unter Rühren die Vanillesauce bis zur gewünschten Konsistenz andicken lassen.

Die Sauce vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb passieren.

Die gegarten Germknödel anrichten und die warme Vanillesauce dazu servieren.

Antonina Müller am 10. Januar 2022