

Rezept

Mini-Germknödel mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Mini-Germknödel mit Heidelbeeren, am 17.04.2024

Zutaten

Für die Knödel

250 g Mehl	3 EL Zucker
15 g frische Hefe (ca. 1/3 Würfel)	120 ml Milch
3 EL weiche Butter	2 Eigelb
½ TL Salz	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
8 TL Heidelbeerkonfitüre (ca. 100 g)	

Für das Topping

100 g Butter	3 EL gemahlene Mohnsamen
3 EL Puderzucker	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 kleine Knödel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und zerbröckelte Hefe hineingeben und mit der Hälfte der Milch verrühren. Den Vorteig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Die restliche Milch, die Butter in kleinen Stücken, die Eigelbe, Salz und Zitronenschale zum Teigansatz geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einem glänzenden Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Aus Backpapier 8 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und diese in 8 gleich große Stücke schneiden. Jede Portion zu einer Kugel rollen, in der Mitte eindrücken und 1 TL Konfitüre hineingeben. Den Teig darüber gut zusammendrücken. Die Knödel mit den Nahtstellen nach unten auf die Backpapiere setzen und mit einem Tuch bedeckt 20 Min. gehen lassen.
4. In einen weiten Topf 5 cm hoch Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Hälfte der Knödel mit Abstand - sie gehen stark auf - in einen Dämpfeinsatz legen. Den Einsatz in den Topf stellen und die Knödel zugedeckt in 12 - 15 Min. gar dämpfen.
5. Inzwischen für die Mohnbutter die Butter zerlassen und Mohn mit Puderzucker mischen. Die Germknödel mit dem Papier herausheben, auf vorgewärmte Teller gleiten lassen und mehrmals einstechen - so fallen sie nicht so schnell zusammen. Mit der Butter begießen, mit der Mohnmischung bestreuen und sofort servieren. Die restlichen Knödel wie beschrieben dämpfen.