Rezept

Germknödel mit Mohn

Ein Rezept von Germknödel mit Mohn, am 28.07.2025

Zutaten

15 g	frische Hefe
100 ml	lauwarme Milch
	Salz
80 g	Pflaumenmus (österr. Powidl)
100 g	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Mehl
1	Ei (Größe M)
	1/2 Bio-Orange
50 g	Mohnsamen oder gemahlener Mohn (frisch gemahlen bekommt man ihn nur in manchen Bio-Läden, Alternative: fertige, gesüßte Mohnmischung aus der Tüte, bei den Backwaren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Hefe in ein Schälchen krümeln. 1 TL Vanillezucker mit der Milch dazugeben, gründlich verrühren. Das Mehl mit 1 Prise Salz und restlichem Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Hefemilch und Ei dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch abdecken und ungefähr 1 Stunde an einen warmen Platz stellen, bis der Teig doppelt so groß ist.

2. Dann Teig achteln. Jedes Stück rund formen und in der bemehlten Hand flach drücken, mit etwas Pflaumenmus belegen. Teig über dem Mus zusammenklappen und vorsichtig einen runden Knödel daraus formen. Die Knödel nebeneinander auf ein Brett legen, noch einmal zudecken und 15 Minuten in Ruhe lassen.

3. In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Die Hitze klein stellen, die Knödel ins Wasser legen und zugedeckt darin in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Den Deckel während der Zeit bitte nicht abnehmen! Und: Das Wasser nicht kochen lassen, sonst können die Knödel aufplatzen!

4. In der Zeit die halbe Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen und nur leicht braun werden lassen. Mohn untermischen und unter Rühren bei schwacher Hitze ein paar Minuten rösten. Die Orangenschale und 1 EL Saft dazurühren.

5. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, jeweils 2 Knödel in einen tiefen Teller legen, die Mohnbutter darüberlöffeln.