

## Rezept

# Germknödel mit Mohnbutter

Ein Rezept von Germknödel mit Mohnbutter, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1/4 l</b> Milch	<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)
<b>80 g</b> Zucker	<b>500 g</b> Mehl
<b>1 prise</b> Salz	<b>100 g</b> sehr weiche Butter
<b>3</b> Eigelb (M)	<b>250 g</b> Pfl aumenmus (Powidl)
Puderzucker zum Bestäuben	Mehl zum Arbeiten
<b>2</b> große Dämpfeinsätze	<b>150 g</b> Butter
<b>80 g</b> gemahlener Mohn	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Für die Knödel die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln und mit 1 TL Zucker und 100 ml Milch verrühren. Den Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Mehl mit Salz und übrigem Zucker in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flöckchen an den Rand setzen. Übrige Milch, Eigelbe und den Hefeansatz in die Mulde geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In die bemehlte Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Dann den Teig nochmals kräftig durchkneten und in acht Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handrücken zu einem 1,5 cm hohen Teigfladen flach drücken. Je 1 EL Pflaumenmus in die Mitte der Fladen setzen, Teig von allen Seiten darüberschlagen, fest schließen und zu Knödeln formen. Die Teigknödel auf ein bemehltes Arbeitsbrett (noch besser: ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, das man dann idealerweise in den leicht angewärmten Ofen schieben kann) setzen und ein Küchentuch darüberlegen, weitere 20 Min. gehen lassen.
4. Dämpfeinsätze jeweils mit einem Küchentuch auslegen und in einen weiten großen Topf stellen, der 2 cm hoch mit Wasser gefüllt ist. Wasser zum Kochen bringen. Je 4 Knödel mit 3-4 cm Abstand zueinander in jeden Einsatz legen. Töpfe mit den Deckeln schließen und die Knödel 10-15 Min. bei mittlerer Hitze im Dampf garen lassen. (Wer nur 1 Dämpfeinsatz zu Hause hat, gart die Knödel einfach portionsweise nacheinander.)
5. Kurz vor Garzeitende für die Mohnbutter die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, den Mohn einrühren und ca. 2 Min. unter Rühren rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Vanillezucker unter die Butter rühren.
6. Die Töpfe mit den fertigen Germknödeln vom Herd nehmen, 2 Min. warten, dann die Knödel herausheben, auf Tellern verteilen und sofort mit der heißen Mohnbutter begießen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren. Wer mag, kann die Germknödel zusätzlich oder anstelle der Mohnbutter auch mit Vanillesauce servieren.