

Rezept

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker

Ein Rezept von Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker, am 03.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	10 g frische Hefe
1/8 l Milch	25 g Butter
50 g gemahlener Mohn	25 g Puderzucker
1 Eigelb (M)	2 EL Zucker
1 Prise Salz	ca. 125 g Pflaumenmus
1 Vanilleschote	1/2 l Milch
60 g Zucker	1 Prise Salz
4 Eigelb (M)	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Knödel Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (alternativ Handrührgerät nehmen), eine Vertiefung in die Mitte drücken und Hefe hineinkrümeln. Die Milch lauwarm erhitzen, die Hälfte über die Hefe gießen und umrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich erste Blasen an der Oberfläche zeigen. Butter in die übrige Milch geben und schmelzen lassen. Für den Mohnzucker den Mohn mit dem Puderzucker in einem Blitzhacker vermengen.
2. Dann nacheinander Milch, Eigelb, Zucker und Salz zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken 5 Min. kneten, bis der Teig beginnt, sich von der Schüssel zu lösen (ist er zu klebrig, esslöffelweise noch etwas Mehl zugeben). An einem warmen Ort abgedeckt 1 Std. gehen lassen, der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Luft behutsam herausdrücken und den Teig in 6-8 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke mit den Fingern zu ca. 1 cm dicken Scheiben formen. Je 1-2 TL Pflaumenmus mittig daraufsetzen, Teigränder darüber schließen und gut zusammendrücken.
4. Die Knödel mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Brett legen, 15 Min. abgedeckt gehen lassen. Einen weiten, großen Topf, in den ein Dämpfkorb passt, mit so viel Wasser füllen, dass das Dämpfgut nicht im Wasser steht, und zum Kochen bringen. Die ersten Germknödel mit ausreichend Abstand in den Dämpfkorb setzen und im Topf bei geschlossenem Deckel 12-16 Min. garen.
5. Inzwischen für die Sauce Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Beides mit Milch, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Eigelbe in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verschlagen, nacheinander 4-5 EL der heißen (nicht mehr kochenden!) Milch unterrühren, dann die Eiermilch zurück zur restlichen Milch geben. Topf zurück auf den Herd stellen und die Sauce bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren langsam eindicken lassen (nicht kochen!). Die Schote entfernen.

6. Vanillesauce durch ein Sieb gießen und über die fertigen Knödel geben. Noch etwas Mohnzucker drüber, servieren!
Restliche Knödel wie beschrieben garen.