



Germknödel gefüllt mit fruchtigem Marillenröster

🍴 6 Germknödel

🕒 1 Std. 30 Min.

Zutaten:

125 ml Milch
250 g Mehl
1 Pkg. Trockengerm
1 Ei (Größe L)
1 Eigelb
2 TL Staubzucker
1 Glas (230 g)
STAUD'S Bio
Marillenröster

Zum Servieren:

80 g Staubzucker
120 g Mohn
180 g Butter

Lauwarme Milch, Mehl, Germ, Staubzucker, Ei und Eigelb zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt im Backofen bei 40 °C eine Stunde lang aufgehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und für fünfzehn Minuten ruhen lassen. In sechs gleich große Teile teilen. Diese ausrollen und je einen gehäuften Esslöffel STAUD'S Bio Marillenröster in den Teig einschlagen. Zu Knödeln formen, abermals fünfzehn Minuten lang ruhen lassen und abschließend in einem großen Topf mit Wasser für fünfzehn Minuten kochen. Die warmen Germknödel mit geschmolzener Butter, einer Staubzucker-Mohn-Garnitur und STAUD'S Bio Marillenröster servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Probieren Sie die Germknödel alternativ mit unserem STAUD'S Bio Zwetschenröster.

