Germknödel mit Vanillesoße und Pflaume-Zimt Jogurt

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Germknödel:
500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pflaume-Zimt 3,8 % Fett
300 g Mehl
125 ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8 % Fett
40 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
¼ Würfel frische Hefe
1 Ei
30 g Zucker
1 Prise Salz
4 TL Pflaumenmus
1 EL Mohn
2 EL Puderzucker

Vanillesoße:
200 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
200 ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8 % Fett
12 g Speisestärke
30 g Zucker
½ Vanilleschote

Teilen

So geht's

1. Für den Germknödelteig die ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Mehl, Zucker, Ei und Salz in einer Schüssel vermengen, die Hefe darauf klein bröseln und mit der warmen Bio-Milch übergießen. Die weiche ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter hinzufügen und alles mehrere Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen abgedeckt und warm stehend eine Stunde gehen lassen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig nochmal durchkneten, in vier gleiche Portionen teilen und aus diesen Kugeln formen. Die Kugeln zu kleinen Kreisen ausrollen und je einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben. Die Teigkreise wieder zusammenklappen, ohne dass das Pflaumenmus austritt und wieder zu Kugeln formen. Die Kugeln nochmal 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

3. Für die Vanillesoße 100 ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch mit Stärke und Zucker glatt rühren und beiseite stellen. Das Mark aus der Vanilleschote heraustrennen und beides mit der ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne und der restlichen Bio-Milch aufkochen. Sobald die Soße beginnt zu Kochen die Vanilleschote herausnehmen und unter Rühren das Stärkegemisch hinzufügen. Kurz weiter kochen, bis die Soße leicht andickt und dann zum leichten Abkühlen zur Seite stellen.

4. Für die weitere Zubereitung der Germknödel Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ein Sieb aus Metall leicht einfetten und je nach Größe ein oder zwei Germknödel hineinlegen. Das Sieb in den Topf hängen, sodass nur Wasserdampf, jedoch kein direktes Wasser, an die Germknödel gelangt diese mit einem Deckel bedeckt ca. 15 Minuten garen lassen. Dabei den Herd auf die mittlere Stufe einstellen und den Deckel zwischendurch nicht abheben.

5. Nach der Garzeit die Germknödel vorsichtig aus dem Sieb nehmen und auf einem Teller servieren. Die warme Vanillesoße über die Germknödel gießen und mit Mohn und Puderzucker bestreuen. Die fertigen Germknödel zusammen mit dem ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pflaume-Zimt genießen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?