

Kirschenknödel aus Germteig

Zutaten:

- 20 g Germ
- 60 g Wiener Backzucker
- 400 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 kg entkernte Kirschen
- Butter zum Beträufeln
- Wiener Zucker Drüberstreuer Zucker-Zimt zum Bestreuen



Zubereitung:

- Germ mit Backzucker und etwas Mehl in warmer Milch auflösen und ca. 15 min. gehen lassen.
- Das Dampf mit Salz, Ei, zerlassener Butter, Zitronenschale und dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig kneten und in 24 Stücke schneiden.
- Teigstücke mit der Hand flach drücken, mit je 4 Kirschen belegen und zu kleinen Knödeln formen. Mit einem Tuch zudecken und gehen lassen, bis sie das Doppelte ihres Volumens erreicht haben.
- Knödel in gesalzenem Wasser ca. 10 min. kochen lassen. Die Knödel nach der Hälfte der Kochzeit umdrehen.
- Gut abtropfen lassen, mit erhitzter Butter beträufeln und mit dem Drüberstreuer Zucker-Zimt bestreuen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at