Germknödel mit Vanillesauce

Dampfgaren mit dem Varoma · 6 Knödel · Arbeitszeit 30 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 50 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Teig

- 180 g Milch
- 20 g frische Hefe
- 40 g Zucker
- 350 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 1 Ei
- 40 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Füllung & Garen

- 120 g Pflaumenmus (Powidl)
- 500 g Wasser

Zum Servieren

- 50 g Mohn, 30 g Zucker
- 50 g zerlassene Butter
- Vanillesauce (Rezept im Kapitel Desserts)

ZUBEREITUNG

1. Milch, Hefe und Zucker **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Mehl, Ei, Butter und Salz zugeben und **2 Min./Teigknetstufe** kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Teig in 6 Portionen teilen, flach drücken, je 1 TL Pflaumenmus in die Mitte geben, gut verschließen und mit der Naht nach unten in den gefetteten Varoma-Behälter und auf den Einlegeboden setzen (Abstand lassen). Weitere 15 Min. gehen lassen.
3. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Den Varoma währenddessen nicht öffnen, sonst fallen die Knödel zusammen.
4. Varoma abnehmen, Mixtopf ausspülen. Mohn und Zucker **20 Sek./Stufe 10** mahlen.
5. Vanillesauce zubereiten. Knödel mit Sauce, zerlassener Butter und Mohnzucker servieren.

> **Tipp:** Die Knödel gehen beim Dämpfen stark auf – lieber auf mehr Platz verteilen und ggf. in zwei Durchgängen garen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/