

Germknödel (Hefeteig)



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 ml	Milch	Hefe mit der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren, etwa 10 Minuten gehen lassen. (=Vorteig)
1 Würfel	Hefe frisch	
1 EL	Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
500 g	Mehl	Mehl und Salz in eine Schüssel geben, den Vorteig, die Eier und die Zitronenschale zugeben und mit dem Handrührgerät und Knethaken ca. 5 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
1 Prise	Salz	
2	Eier	
etwas	Zitronenschale, gerieben	
1 Glas	Pflaumenmus	Mit einer Teigkarte in 6-12 Stücke teilen, Kugeln abdrehen, flach drücken, mit dem Pflaumenmus füllen und verschließen. Im Dampfgarer ca. 12 Minuten garen.
100 g	Mohn gerieben	
50 g	Puderzucker	
100 g	Butter flüssig	Mit Puderzucker und Mohn bestreuen und mit der Vanillesoße oder der flüssigen Butter servieren.
oder: 1/2 l	Vanillesoße	