

vegane Germknödel mit Pflaumenmus

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

4 Knödel

Dauer:

40 Minuten

Garzeit:

1,5 h Gehzeit für den Teig

Kategorie:

süße Hauptgerichte

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

Knödel

- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 3 g Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 125 ml Haferdrink
- 1 EL Rohrohrzucker
- 30 g Pflanzenmargarine
- 4 EL Pflaumenmus

Außerdem

- 4 EL Pflanzenmargarine
- 4 EL Dampfmohn
- 2 TL Puderzucker

Anleitung

1. Mehl mit Trockenhefe und Salz vermengen. Haferdrink mit Zucker und Margarine leicht erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist. Mehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Teig vierteln, Teiglinge rund formen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche flach drücken. Je 1 EL Pflaumenmus in die Mitte der Teiglinge geben. Ränder gut verschließen. Knödel mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen. Mit einem leicht feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
3. Wasser in einem großen Topf mit Dämpfeinsatz zum Kochen bringen. Germknödel mit dem Schluss nach unten in den Dämpfeinsatz setzen und 10 Minuten bei geschlossenem Deckel dämpfen.
4. Zum Servieren Margarine schmelzen, über die Germknödel geben und mit Mohn und Puderzucker bestreuen

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sonstige, Schrot & Korn

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/vegane_germknoedel_mit_pflaumenmus/index

Last update: **2021/02/28 21:08**

