



Veganer Germknödel

8 Knödeln

Zutaten Germknödel:

Mise en place:

200 ml Hafermilch
20 g frische Hefe

400 g Dinkelmehl
2 EL Zucker
¼ TL Salz

50 g pflanzliche Butter (weich)

8 TL Powidlarmelade

Optional
Puderzucker
Mohn
vegane Butter
Vanillesauce

Zubereitung:

Milch im Topf lauwarm erwärmen.(unter 40 °C) Die Hefe hineinbröseln und unter ständigem Rühren auflösen lassen.

Mehl, Zucker, Salz in einer großen Schüssel vermengen.

Butter und Hefe-Milch-Mischung dazugeben mit einem Knethaken oder per Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Std an einem warmen Ort gehen lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, den Teig in 8 gleich große Stücke teilen.

Jedes Teigstück zu einem runden Fladen formen und einen TL Powidlarmelade in die Mitte des Teiges geben.

Den Teig über die Füllung ziehen, verschließen und eine runde Kugel formen.
Weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Die Knödel über Dampf ca. 12-15 Minuten dämpfen lassen.

Die fertigen Knödel auf ein Teller geben, mit zerlassener Butter und einem Mohn Puderzucker Gernsch oder/und Vanillesauce servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!