



## Germknödel mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

500 g	Mehl	20 g	frische Hefe
250 ml	lauwarme Milch	50 g	Zucker
1 Prise	Salz		Pflaumenmus (Füllung)
100 g	zerlassene Butter	100 g	gemahlene Mohnsamensamen
100 g	Zucker	250 g	Vanillesoße

### Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Eine Prise Zucker hinzugeben und etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe aktiviert ist und Blasen bildet.
2. In einer großen Schüssel das Mehl, den restlichen Zucker und das Salz vermischen. Nun die Hefe-Milch-Mischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer flachen Scheibe formen und in die Mitte 1-2 Esslöffel Pflaumenmus geben. Den Teig um die Füllung herum zu einer Kugel formen und gut verschließen.
4. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Germknödel vorsichtig in das kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie aufgegangen und gar sind.
5. Währenddessen die zerlassene Butter vorbereiten. Den gemahlene Mohn und den Zucker vermischen.
6. Die gekochten Germknödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Jeden Knödel in der zerlassenen Butter wälzen und anschließend in der Mohn-Zucker-Mischung rollen, bis sie gut bedeckt sind. Die Germknödel auf Tellern anrichten und mit warme Vanillesoße servieren.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an -

es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Germknödel mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße

Stand 05.10.2023