

Germknödel mit Nutellafüllung

Ihr könnt sie auch mit Zwetschgenmus oder Nougat füllen, wir haben heute Nutella gewählt und weil es längst mal wieder fällig war, ein Rezept für alle Thermomixer unter uns!

Zutaten für 4 Germknödel:

- 270g Mehl
- 100g Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Ei (L)
- 20g Zucker
- 30g Butter
- 1/2 TL Salz
- Nutella oder andere Füllungen: Marmelade, Pflaumenmus, Nougat, ...

Zuerst kommen 50g vom Mehl, die Milch und die Hefe in den Mixtopf und werden 1 Minute auf Stufe 3 auf 37 Grad erwärmt.

Dann kommen alle restlichen Zutaten dazu und werden mit der Teigstufe in 1 1/2 Minuten zu einem schönen Hefeteig verarbeitet.

Nun teilt ihr den Teig in 4 Teile. Ich halbiere ihn erst und dann jeweils nochmal, dann hab ich immer 4 ziemlich gleichgroße Teile. Die knete ich noch etwas und drücke sie flach zu einer Art Flade, wobei ich den Rand dünner drücke als das Innere. In die Mitte kommt nun die Füllung. Hier könnt ihr euch austoben, auch in der Menge :)

1 TL Nutella ist fast etwas zu wenig, wer Nutella gerne mag, sollte mindestens 2 TL Nutella in die Mitte geben. Dann den Rand von allen Seiten nach innen schlagen, den Knödel nun umdrehen und nochmal zu einer Kugel formen. Die schöne Seite ist nun also oben.

So verfährt ihr mit allen Teilen. Ihr könnt natürlich auch 4 verschiedenen Füllungen wählen :) Die Teigknödel kommen nun in den Varoma und dürfen an einem warmen Plätzchen eine gute halbe Stunde gehen.

Nach 30 Minuten: In den Mixtopf kommen 500ml Wasser und der Varoma oben drauf. Die Germknödel sind nach 20 Minuten, Varoma, Stufe 1 fertig! Mhhhhhhhhh!

Und: Zimt und Zucker darüber, Löffel schnappen und genießen, FräuleinKuchenzauber<3

