

EXKLUSIVE
REZEPTE VON
dmBio



In diesem Rezept verwenden wir dmBio Alpenmilch. Die Milch dafür kommt unter anderem vom Großrachlhof in Grassau. Der Naturland-Hof liegt im Chiemgau.



WEB-TIPP

Viele weitere tolle Rezepte und Inspirationen unter dm.de/rezepte



PRO PORTION: 2.406 kJ (575 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 70 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR:** 4 Stück

Zutaten

Für 4 Stück

Für den Teig:

- 100 g dmBio haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett*
- 10 g dmBio Rohrohrzucker*
- 1 Päckchen (7 g) dmBio Backhefe*
- 270 g dmBio Dinkelmehl Type 630*
- 1 Bio-Ei
- 30 g weiche Butter
- ½ TL Salz
- 40 g dmBio Fruchtaufstrich Sauerkirsche*

Für die Vanillesoße:

- 4 Bio-Eigelb
- 300 g dmBio haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett*
- 1 Prise Salz
- 50 g dmBio Rohrohrzucker*
- 1 Päckchen dmBio Bourbon-Vanille gemahlen*

Für das Topping:

- 60 g dmBio Mandeln gemahlen*

Zubereitung

Für den Teig die **Milch** lauwarm erwärmen und mit **Zucker** und **Backhefe** verrühren. **Mehl**, zimmerwarmes **Ei**, **Butter** und **Salz** zugeben und alles zu einem Teig kneten. Bei Zimmertemperatur zugedeckt circa 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in 4 Portionen teilen und kleine Fladen formen. **Fruchtaufstrich** in die Mitte geben, den Teig zusammendrücken und zu Knödeln formen. Diese in ein Bambuskörbchen (alternativ in einen Dämpfefeinsatz) setzen. Wasser in einem Topf (bis etwa 1 cm unter dem Bambuskörbchen) aufkochen. Die Knödel in den Dämpfer geben, Deckel schließen und die Knödel im Dampf circa 20 Minuten garen.

Für die Vanillesoße **Eigelb**, Milch, Salz und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Sieden bringen. Mischung bis maximal 80 Grad erhitzen, damit das Ei andickt. **Bourbon-Vanille** untermischen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Germknödel mit Vanillesoße anrichten und mit gerösteten Mandeln warm servieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 400 ml dmBio haltbare Alpenmilch 3,5 % Fett*
- 270 g dmBio Dinkelmehl Type 630*
- 60 g dmBio Rohrohrzucker*
- 60 g dmBio Mandeln, gemahlen*

- 40 g dmBio Fruchtaufstrich Sauerkirsche*

- 1 Päckchen (7 g) dmBio Backhefe*
- 1 Päckchen dmBio Bourbon-Vanille gemahlen*
- Salz

AUS DEM KÜHLREGAL:

- 35 g Butter

SONSTIGES:

- 5 Bio-Eier