

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



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



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle  
Rezepte und  
Inspirationen unter  
[dm.de/rezepte](https://dm.de/rezepte)

# Germknödel

## MIT VANILLESOSSE UND GERÖSTETEN MANDELN



**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 Dämpfeinsatz) 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** unterrühren.

**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