



Besser essen.  
Besser leben.

# Germknödel

🍳 4 Stück ⌚ 30 Minuten 🌊 15 Minuten 🍴 normal

## Zutaten

125 ml Milch  
21 g frische Hefe  
25 g Zucker  
250 g Mehl  
25 g Butter  
1 Stck. Ei  
1 Stck. Eigelb  
4 Stck. Pflaumen



## Vanillesoße

1 Stck. Vanilleschote  
400 ml Milch  
1 EL Speisestärke  
3 EL Zucker  
200 ml Sahne  
2 Stck. Eigelb

## Zubereitung

### Germknödel

1. Die Hefe in der Milch auflösen. Anschließend den Zucker in die Milch geben und alles gut verrühren. Danach die Milch, Mehl, Butter und das Ei in eine Küchenmaschine geben und für 5 Minuten kneten lassen.
2. Nachdem der Teig in der Küchenmaschine geknetet ist, den Teig rausnehmen und auf einem Brett nochmal mithilfe von Mehl durchkneten. Anschließend den Teig länglich formen und in vier gleich große Stücke schneiden.
3. Den Einsatz mit einem Küchentuch und ein wenig Öl einfetten.
4. Nach dem Einfetten ein Glas Wasser in den 3,5 Liter Topf geben.
5. Die Germknödel in den Kombieinsatz setzen und mit dem Easyquick verschließen.
6. Die Navigeno auf Stufe "A" drehen.
7. Den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen.
8. Den Audiotherm auf das "Dampfsymbol" drehen.

### Vanillesoße

9. Die Sauteuse auf den Herdstellen und die höchste Stufe auf dem Herd einschalten.
10. Die Milch, Zucker und das Mark einer Vanilleschote in den Topf geben.
11. In der Zwischenzeit das Ei schön schaumig schlagen.
12. Sobald die Milch aufgeköcht ist, den Herd komplett ausschalten. Anschließend die Speisestärke hinzugeben und mithilfe eines Schneebesens gut verrühren. Zum Schluss das Ei hinzugeben und ebenfalls gut verrühren.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



EasyQuick



Navigenio



Kombi-Siebgareinsatz



Sauteuse 20cm, 2.1l