

Bratapfel Germknödel mit Vanillesauce

Bratäpfel gehören zu kalten Jahreszeit einfach dazu! Diese kommen jedoch in einer ganz besonderen Form: als Bratapfel Germknödel mit Vanillesauce.



Rezept

4 große Knödel

Vorbereitung: 30 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten:

Germknödel:

- 350g Mehl
- 5g Salz
- 150ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 15g frischer Germ
- 20g Butter, zimmerwarm

Bratapfel-Füllung:

- 300g Apfel
- 1 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 50ml Wasser

Schnelle Vanillesauce:

- ½ Pkg. Vanillepuddingpulver
- 2 EL Kristallzucker
- 500ml Milch

Butterbrot:

- 6 EL **LAND-LEBEN Dinkelbrösel**
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Mehl sowie Salz in eine Rührschüssel geben. Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

Zucker, Vanillezucker und Germ zur Milch geben und 5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Ei sowie die zimmerwarme Butter zugeben, verquirlen und anschließend in die Rührschüssel geben.

Den Germteig auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten in der Küchenmaschine oder von Hand kneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Apfel schälen, klein würfeln und mit Zucker, Zimt und Wasser in einem kleinen Topf ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig nochmals kneten und anschließend in vier große oder 8 kleine gleichgroße Stücke teilen.

Die Teiglinge rundschleifen und abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nun jede Teigkugel flach drücken, mit Bratapfelkompott füllen und zu einem Knödel formen. Auf ein gebuttertes Lochblech legen und im Dampfgarer bei 100% Dampf 20 Minuten dämpfen.

Für die Vanillesauce 6 Esslöffel Milch mit Kristallzucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren.

Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Vanillemilch einrühren und einige Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen lassen.

Zum Schluss die Butter in einer Pfanne schmelzen und die **LAND- LEBEN Dinkelbrösel** goldbraun rösten. Germknödel mit Butterbröseln, dem restlichen Bratapfelkompott sowie der Vanillesauce anrichten.

www.land-leben.com