

Powidlknödel

Kalorienrekordverdächtig, aber eine Sünde wert! Unsere Oma bereitete diese Knödel gerne zu, wenn sie ihre Kinder und Enkelkinder verwöhnen wollte.



Powidlknödel mit Zucker und Zimt

Ein Päckchen Hefe (15 Gramm) wird mit ein wenig Milch und einem Teelöffel Zucker verrührt. Diese Masse muss nun gehen. Dann werden 300 Gramm Mehl, eine Prise Salz, 30 Gramm Zucker, ein bis zwei Eier und 30 Gramm zerlassener Butter vermischt und unter die Hefe gerührt. Dazu gibt man einen Viertelliter lauwarme Milch und rührt das Ganze, bis ein mittelfester

Teig entsteht. Sodann wird der Teig einige Minuten mit einem Kochlöffel geschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft.

Daraus formt man acht Knödel. Diese füllt man mit einem Löffelchen Pflaumenmus (Powidl) und lässt sie zugedeckt 20 Minuten gehen. Dann gibt man die Knödel in kochendes Salzwasser, wo sie 5 bis 6 Minuten im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze gekocht werden. Danach wendet man sie, sticht mit einer Nadel ein und kocht sie weitere 5 Minuten im offenen Topf. Achtung: Der Topf muss groß sein, weil die Hefeknödel aufgehen.



Powidlknödel mit Mohn
(wie Papa sie mochte)

Die abgetropften Knödel kann man mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mein Papa mochte sie besonders gerne mit Butter und Mohn. In Bayern sind sie auch unter dem Namen „Germknödel“ bekannt.