

Mini-Germknödel in Verpoorten Eierpunsch-Zabaione

Zutaten

120 ml Milch
20 g Hefe
250 g Mehl
3 EL geschmolzene Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 EL Zucker
1 Becher Pflaumenmus
Schokoladenstreusel
5 Eigelb
50 g Zucker
200 ml VERPOORTEN Eierpunsch



Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Zucker und 5 EL Mehl hinzugeben. Gut verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Vorteig verdoppelt hat.

Geschmolzene Butter, Mehl, Eier und Eigelb hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und dann ausrollen. In gleich große Stücke schneiden.

In die Mitte jedes Teigstücks 1 TL Pflaumenmus geben. Mit leicht befeuchteten Händen zusammenfalten und Knödel formen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. Knödel hineingeben und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen.

Mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Die Zabaione kann man schon vorbereiten, während der Hefeteig aufgeht: Im heißen Wasserbad die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen (Schneebeßen). Nach und nach den VERPOORTEN Punsch einfließen lassen. Nach 5 bis 7 Minuten hat man eine heiße, servierfertige Punsch-Zabaione.

Sollte man die Germknödel lieber mit einer kalten Zabaione essen wollen, muss diese im Eiswasserbad kalt geschlagen werden (das dauert auch noch einmal etwa 5 Minuten).

[Link zum Rezept: Mini-Germknödel in Verpoorten Eierpunsch-Zabaione](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de