

Germknödel

Kategorien: Süße Hauptgerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

100 g Bowi'l

4 cl Rum

1/8 l Mohn

150 g Butta

30 g Staubzucka

Zimt

Fian Geamtaag:

250 g Mööh

1/8 l Müüch

1 Gogal

1 Dotta

20 g Zucka

50 g Butta

Zitronanschoin

Fias Daumpfl:

10 g Geam

1/16 l Müli

10 g Zucka

20 g Mööh

Zubereitung

Fias Daumpfl in Geam in a woame Müüch bresln.

Zucka und Mööh untarriahn.

Aun an woamen Uat geh lossn, bis se de Meng vadoppet hot.

Daumpfl mid da woamen Müüch, da zalossanen Butta und den restlichn Zudadn der Geamdaagzubereidung varriahn.

Da Daag wird so laung ogschlogn, bis a se vom Kochleffelest.

Daun loss eam aa Stund rostn.

Mim Leffe Nockaln stechn und mid da bemööhntn Haund floch druckn.

Den Bowi'l schmeckst oo mid Rum und Zimt, haust eam drauf und fuamst Kne'ln.

Auf ana bemööhtn, woaman Fläch aufgeh lossn, bis es Voluman vadoppet is.

Mid da Obaseitn noch unten in a siadns Soizwossa gem.

Zuadeckt ca. 3 Minutn kochn.

Drahs jetzand um und loss offen ca. 4 Minutn kochn.

(Geamkne 'I kaunst a iban Wossadaumpf goarn, des dauat oba 30 Minuten, dea Schaas!)

Ois letzas gib de gschmoizane Butta, den gribanen Mohn und den Staubzucka driba und tuas sofuat essn, sunst weans letschat.