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 Möoh
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 Möoh

Zubereitung

Fias Daumpfl in Geam in a woame Müüch bresln.
Zucka und Möoh 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 Kochleffe lest.
Daun loss eam aa Stund rostn.
Mim Leffe Nockaln stechn und mid da bemööhtn 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´l kaunst a iban Wossadaumpf goarn, des dauat oba 30 Minuten, dea Schaas!)
Ois letztas gib de gschmoizane Butta, den gribanen Mohn und den Staubzucka driba und tuas sofuat essn, sunst weans letschat.