

# 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 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 Volumn 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.