Germknödel s vanilkovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: adminrecepty

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- **Kynutý knedlík:**
- Hladká mouka 400 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Cukr 30 g
- Máslo 50 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko 200 ml
- Citronová kůra z 1/2 citronu 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- **Náplň:**
- Povidla 200 g
- **Kvásek:**
- Droždí 25 g
- Cukr 1 lžička
- Mléko teplé 20 ml
- **Vanilková omáčka:**
- Mléko 750 ml
- Cukr 200 g
- Pudinkový prášek 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balení

- Vanilkový lusk 1 ks
- Mák 4 lžíce
- Cukr moučkový 4 lžíce
- Máslo 125 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Vytvoříme si kvásek z teplého mléka, rozdrobeného droždí a cukru a necháme jej vzejít. Smícháme ho s moukou, vejcem, žloutkem, s rozpuštěným máslem, cukrem, špetkou soli, citronovou kůrou a mlékem a vypracujeme těsto, které necháme v teple vykynout. Poté z těsta vypracujeme placku, kterou naporcujeme např hranami hrníčků na stejně velké placičky, které naplníme povidly a utvoříme kulaté knedlíky, které necháme v teple znovu vykynout. Vložíme do pařáku s horkou vodou a necháme napařovat cca 12 minut.

V 250 ml mléka rozmícháme pudinkový prášek. Zbytek mléka zahřejeme na nalijeme do něj rozmíchaný pudink s mlékem. Za stálého míchání přidáme cukr a vanilkový cukr.
Rozřízneme vanilkový lusk, seškrábneme jej do omáčky a opět promícháme.
Do hlubokého talíře vložíme knedlík, který zalijeme omáčkou a pocukrujeme. Podle chuti můžeme i posypat mákem a rozpuštěným máslem

Poznámka:

Zbytek prázdného vanilkového lusku nevyhazujte. Vložte jej do zavařovací sklenice a zasypejte cukrem a uzavřete. Vytvoříte si takto nádherně vonící vanilkový cukr. Občas sklenicí protřeste, aby se vůně z lusku v cukru krásně rozprostřela.