

Alpenländische Hefeknödel

Zutaten

Marillengerknödel

- 110 ml ● lauwarmer Milch
- 15 g ● frische Hefe
- 20 g ● Zucker
- 40 g ● Butter sehr weich aber nicht flüssig
- 1 Stück ● Ei
- 235 g ● Weizenmehl 1050
- 5 g ● Salz
- 8 Stück ● Aprikosen entsteint
- 8 Stück ● Würfelzucker

Safran Vanillesauce

- 1 Stück ● Vanilleschote
- 12 Fäden ● Safranfäden
- 2 Stück ● Eigelb
- 200 ml ● Schlagsahne

Lebkuchenbrösel

- 80 g ● altbackene Lebkuchen ohne Schokolade
- 1 EL ● Butter



Für 4 Personen

Zubereitung

Marillengerknödel

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle machen. Zucker, Hefe und Milch dazu geben. Leicht verrühren und die Butter sowie das Ei dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und das Salz dazugeben. An einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen. Derweil die Aprikosen halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Den Kern entfernen und das Salz dazugeben. Den Teig zusammenschlagen 8 Portionen abstechen und die einzelnen Marillen mit dem Teig ummanteln und Knödel formen. Auf ein mit Butter eingefettetes Lochblech geben. Nochmals für ca. 30 Minuten gehen lassen. Im Dampfgarer bei 89° ca. 25 Minuten dämpfen lassen.

Safran Vanillesauce

Safranfäden und ausgekratzte Vanilleschote in die Sahne geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Sahne aufkochen und passieren. Die Eigelbe einrühren und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Lebkuchenbrösel

Den altbackenen Lebkuchen über die Küchenreibe fein hobeln. Die Butter in eine Pfanne geben und die Lebkuchenbrösel darin leicht rösten lassen. Beiseitestellen.

**Guten Appetit heißt
auf tirolerisch
MOHLZEIT**