

Gastro hit ovih blagdana - napravite svoje germknedle u umaku od vanilije

Tradicionalni austrijski desert! Isprobajte recept za knedle od dizanog tijesta punjenje pekmezom od šljiva te poslužene s finim umakom od vanilije!

Sastojci:

Tijesto:

- 700 g glatkog brašna
- 1 instant kvasac
- 200 ml toplog mlijeka
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 1 žlica šećera
- naribana korica 1 limuna
- 2 žlice ulja
- pekmez od šljiva za punjenje

Umak:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 300 ml mlijeka
- 3 žlice šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica arome vanilije
- 1 žlica gustina
- mljeveni mak i šećer u prahu

Priprema: Instant kvasac pomiješajte s brašnom, šećerom i soli. Dodajte jaje, mlijeko i limunovu koricu pa zamijesite glatko tijesto i ostavite ga sat vremena na toplom mjestu da se diže. Tijesto podijelite na 5 jednakih dijelova, oblikujte knedle i napunite ih pekmezom. Tijesto dobro prilijepite prstima kako pekmez nebi iscurio van. Knedle kuhajte u kipućoj, malo posoljenoj vodi 15-20 minuta. U lonac stavite maksimalno dvije knedle odjednom i kuhajte ih poklopljene na laganoj vatri. Dok se knedle kuhaju, pripremite umak. Gustin razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka i slatko vrhnje s

dodatkom šećera i arome vanilije stavite kuhati. U vrelo mlijeko ulijte gustin i kratko prokuhajte kremu. Germ knedlu stavite u duboki tanjur, prelijte pripremljenim vrućim umakom i posipajte mješavinom mljevenog maka i šećera u prahu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)