

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Šäfftchnödele

(Germknödel, ca. 10 Stück)

- 1,2 kg Mehl (Typ 405)
- 120g Zucker
- 160g Butter
- 80g Hefe
- ½ l lauwarme Milch
- 4 Eier
- 2 TL Salz

Die Hefe in 100 ml lauwarmer Milch auflösen und mit 50g Mehl einen Vorteig machen (ca. 20 min. gehen lassen). Butter, Eier, Salz und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die restliche Milch, das Mehl und den Vorteig einarbeiten. Den glatten Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Platz um das Doppelte gehen lassen. Ein Blech einfetten, den Teig in zehn Teile teilen und daraus Knödel formen (nicht kneten). Die Knödel auf ein Blech geben und nochmals unter einem feuchten Tuch 10 min. gehen lassen. Anschliessend bei 100°C im Dampf ca. 15 min. dämpfen. Mit Vanillesoße, Powidl und Mohn servieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at