

### Zutaten: für 4 Portionen

500g Weizenmehl  
1 Würfel Hefe (42g)  
1 TL Zucker  
125ml (1/8L) Milch  
50g Margarine  
125ml (1/8L) Milch  
1 Prise Salz  
1/2 Glas Pflaumenmus

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe in die Vertiefung bröckeln, Zucker über die Hefe streuen, Milch erwärmen (Vorsicht nicht über 50°C erhitzen da sonst die Hefepilze absterben), auf die Hefe gießen. Hefe, Zucker, Milch und etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren, Schüssel mit einem Handtuch zudecken, im warmen Raum ca. 20 Min. stehen lassen. Auf der Kochplatte im Kochtopf Margarine mit Milch lauwarm erwärmen. Salz zum Vorteig geben gut durchkneten, bis der Teig sich glatt und glänzend von der Schüsselwand löst. Teig nochmals zudecken, weitere 20 Min. gehen lassen. Danach den Teig nochmals gut durchkneten, zu einer Rolle formen, 8 gleichmäßige Stücke abschneiden, zu Knödel formen. Pflaumenmus mit Hilfe einer Spritze in die Knödel verteilen, an einem Ort so lange gehen lassen, bis sie etwa doppelt so hoch sind. Die Knödel in zwei gelochte ausgefettete Garbehälter geben, in den Garraum schieben.

Dazu:Mohn und Zucker mit zerlassener, gebräunter Butter, gedünstetes Obst oder Pflaumensoße

Einstellung:90°C  
Zeit:12-15 Min.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerksatt- Graf**