REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Germknödel mit Powidl und Mohn

Der Germknödel ist ein großer, weicher Hefeteigknödel mit Powidlfülle, zerlassener Butter und Mohnzucker. Er sättigt und schmeckt als Nachspeise oder süße Hauptspeise.

Rezept-ID: **R-90013** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

300 g	glattes Mehl
20 g	frische Germ
150 ml	lauwarme Milch
40 g	Zucker
40 g	weiche Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschale, fein gerieben
120 g	Powidl
60 g	gemahlener Mohn
40 g	Staubzucker
60 g	Butter zum Übergießen

Zubereitung

1. Die Germ in der lauwarmen Milch mit 1 TL Zucker auflösen. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben, damit der Teig gut aufgeht.

2. Mehl, restlichen Zucker, Butter, Ei, Salz und Zitronenschale mit der Germmilch zu einem glatten Teig kneten und 10 Minuten kräftig bearbeiten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken, 1 Esslöffel Powidl (30 g) in die Mitte geben und den Teig zu einem runden Knödel zusammenschlagen.

5. Die Knödel mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Brett setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

6. Die Knödel in einem Dämpfeinsatz oder über einem Topf mit kochendem Wasser zugedeckt 15 Minuten dämpfen. Den Deckel währenddessen geschlossen halten.

7. Mohn und Staubzucker mischen. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.

8. Die Knödel auf Teller setzen, mit der flüssigen Butter übergießen und großzügig mit dem Mohnzucker bestreuen.

Tipps

- Zum Einschneiden und Anrichten einen Zwirnsfaden verwenden, dann bleibt der Knödel luftig.
- Dazu schmeckt warme Vanillesauce.

Die Geschichte: Germknödel mit Powidl und Mohn

Der Germknödel kam wahrscheinlich im 18. Jahrhundert über Böhmen nach Österreich, als böhmische Köchinnen in Wiener Haushalten arbeiteten. Nach 1800 wurde Zucker aus Rüben billiger, was süße Knödel verbreitete. Österreichische Kochbücher dokumentieren sie ab dem 19. Jahrhundert, um 1880 galten sie als Alltagsgericht. Klassisch werden sie mit zerlassener Butter, gemahlenem Mohn und Staubzucker serviert.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Dämpfeinsatz
bei Amazon · Affiliate-Link

Mohnmühle
bei Amazon · Affiliate-Link

Teigschaber
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz