

Kokos-Powidl Germknödel

Gesamtzeit **375 Min.** 330 Min. Vorbereitungszeit **45 Min.** Marinierdauer

ZUTATEN

22 Portion(en)

Reiskochstück:

115 g Reismehl

290 g Wasser

Hauptteig:

75 g Kikkoman natürlich
gebraute süße Sojasauce

70 g Wasser
abgekühltes Kochstück

460 g Weizenmehl 480

60 g Zucker

15 g Backhefe

15 g Sonnenblumenöl

5 g aktives Gerstenmalz

Powidl-Kokos Fülle:

180 g Powidlmarmelade

60 g Kokosflocken

10 g STROH-Rum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reiskochstück: Für das Kochstück Mehl und Wasser vermischen, unter ständigem Rühren erhitzen und zu einer klumpenfreien Masse aufkochen. Das fertige Kochstück mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Schritt 2

Fülle: Powidlmarmelade mit Kokosflocken und STROH-Rum verrühren und mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Schritt 3

Hauptteig: Für den Hauptteig, süße Sojasauce und das Wasser in eine Schüssel geben, abgekühltes Kochstück, Weizenmehl, Zucker, Backhefe, Sonnenblumenöl, aktives Gerstenmalz zufügen, 6 Minuten langsam mischen und weitere 3-4 Minuten schneller kneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 28°C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Hard Facts Hauptteig:

Teigruhe: 45 min

Gartemperatur: 100°C

Gardauer: 10 min

Schritt 4

Aufbereitung: Den Teig auf eine mit Weizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in Stücke zu 50g teilen. Die Teiglinge rundschleifen, auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun vorsichtig flachdrücken, mit einem Teelöffel Powidl-Kokosfülle befüllen, zu Knödel formen und komplett verschließen. Die fertig gefüllten Knödel an der glatten Oberseite mit Wasser abstreichen, in Kokosflocken wälzen, mit Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Schritt 5

Backen: Die aufgegangenen Knödel im Dampfgarer bei 100°C 10 Minuten garen.