

# Germnocken im Rohr gebacken, mit Zimtsauce

10 Portionen

- 500 g Mehl (glatt)
- 250 ml Milch, lauwarm
- 30 g Germ
- 60 g Zucker
- 90 g Butter, flüssig
- 4 Eidotter
- 5 g Salz
- Vanille
- geriebene Zitronenschale
- Butter für die Form
- 100 g Butter, flüssig
- Zimt und Kristallzucker zum Wälzen

## Sauce:

- 400 ml Milch
- 100 g Kristallzucker
- 1 Zimtrinde
- 1 Gewürznelke
- 1 Stamperl Rum
- 2 Eidotter
- 15 g Vanillepuddingpulver

- 1 Aus Germ, 1 Prise Zucker, 40 g lauwarmer Milch und 30 g Mehl ein Dampfl abschlagen und dieses an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich auf das Doppelte seines Volumens vergrößert hat.
- 2 Die restliche Milch mit 90 g flüssiger Butter, Eidottern, Zucker, Salz, Vanille und Zitronenschale verrühren und mit dem restlichen Mehl sowie dem Dampfl zu einem seidigen Teig abschlagen. Diesen 15 Minuten zugedeckt warm gehen lassen.
- 3 Anschließend mit einem kleinen Löffel Nocken aus der Masse stechen, in flüssige Butter tauchen und in Zimtzucker wälzen. Dann die Nocken in eine gut befettete Form geben und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Anschließend im Backrohr bei 170° C so lange backen, bis sich die Nocken voneinander lösen lassen.
- 4 Für die Zimtsauce Milch, Zucker, Zimt, Nelke und Rum erhitzen. Eidotter und Puddingpulver in etwas Milch anrühren und in die heiße Milch einrühren. Zu einer Creme einkochen.
- 5 Die Germnocken mit der Zimtsauce servieren.

