

# Germnudl mit Vogelbeermarmelade

## 1/2 Germnudl

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte    Saison: Ganzjährig    Für:



### Zutaten

500 G	Dinkelmehl
1 PRISE	Salz
1/2	Würfel Germ
40 G	Zucker
2	Eier
40 G	Butter
250 ML	Milch

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

### Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in eine Grube Germ hineinbröseln.
2. Zucker und Ei dazugeben.
3. Butter zerlassen und mit Milch aufgießen (ca. 37°C), Gemisch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, rechteckig ausrollen, mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und in eine bebutterte Gugelhupfform geben.
5. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheiztem Rohr bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

### Info

# Germnudl mit Vogelbeermarmelade

## 2/2 Vogelbeermarmelade

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte    Saison: Ganzjährig    Für:



### Zutaten

500 ML	Wasser
1,2 KG	Rohrzucker
	Vogelbeeren
0,5 KG	Apfel
1	Zimtstange
5	Gewürznelken

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

### Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen.
2. Vogelbeeren verlesen, waschen und gemeinsam mit klein geschnittenen Äpfeln, Zimtstange und Nelken gut 5 Minuten kochen lassen.
3. Gewürze entfernen und pürieren.
4. Heiß in sterile Gläser füllen und gut verschließen.