Beispiel eines aufwendigen Koch-Struktogramms ©

Germknödel - Dampfnudeln

Hefeteig

175	ml	Milch	ca. 40°C	Mehl mit Hefe und Zucker vermengen, 100ml Milch hinzugeben und zu Teig kneten.	15. Min gehen lassen	Butter und restl. Milch einmischen.	Zusammen vermengen und 30 min. an einem warmen Ort weiter gehen lassen. (1)
450	g	Mehl	mit Mulde				
1	Würf.	Hefe	in Mulde				
2	EL	Zucker					
50	g	Butter		abkühlen lassen.			
1		Ei					
1/2	TL	Salz					
1/2	Zitr.	Zitronenschale					

Kompott

1	Dose	Aprikosen		nach Belieben klein schneiden.		Aprikosen beigeben. Schüssel beiseite stellen. (2)
		(Aprikosensaft)		aufkochen	Speisestärke unterrühren zum Binden.	
1/2	Zitr.	Zitronenschale				
1	Pck.	Vanillinzucker				
1,5	TL	Speisestärke	mit 1EL Wasser anrühren			

Nussfüllung

75	g	Haselnusskerne	hacken	Gut vermengen. (3)
50	g	Honig		

Teiglinge formen

(1)		Teig	durchkneten	Teig zu einer Rolle formen und in 8 Teile trennen. Flach drücken. 1 TL Haselnüsse in die Mitte und zu Kugeln formen. 20 Min. gehen lassen (4)
(3)		Haselnusskerne		

dämpfen (garen)

250	ml	Wasser		Lochaufsatz auf Topf setzen, 3 Knödel hinein legen und 20 Min. garen. Knödel mit Holzspieß pieksen und warm stellen. Alle Knödel nach und nach garen. (5)
		Lochaufsatz		
(4)		Knödel		

Anrichten.

50	g	Haselnusskerne	hacken	Nüsse und Butter gut vermengen.	Knödel auf Teller anrichten, Haselnüsse mit Butter darüber geben.	Zusammen servieren. Garnierung nicht vergessen.
50	g	Butter				
(5)		Knödel				
(2)		Kompott				