

## Czary Penelopy

### Austriacki Germknoedel

Do zrobienia tej typowej narciarskiej przekąski, serwowanej w restauracjach na stokach w austriackich Alpach, natchnęły mnie mróz oraz zbliżające się ferie zimowe. Przyznam, że gigantyczna kluska zalana muślinowym, pachnącym wanilią delikatnym sosem, obsypana słodkim makiem, serwowana na tle skrzącego się śniegu tuż pod lazurowym nieboskłonem robi duże wrażenie.



Walory smakowe również niebiańskie, chociaż ja nie przepadam za daniami na słodko. Tak podane kluski na parze (czy jak kto woli pampuchy) mają dla mnie podwójną wartość sentymentalną. Po pierwsze moja kochana babcia Hela często zimą robiła kluski na parze, nadziewane powidłami i zalane sosem waniliowym lub czekoladowym. Ręcznie wyrobionym i dopieczonym kluskom mojej babci nie były w stanie dorównać te oryginalne austriackie. Szacunek wzbudzała we mnie jedynie ich wielkość. I tutaj doszliśmy do drugiego mojego miłego wspomnienia sprzed wielu lat, gdy byłam z kuzynostwem i małymi wówczas ich synami w Austrii na feriach. Każdego dnia taki zestaw pojawiał się na stole przed moim kuzynem, niezmiennie wywołując u niego uśmiech na twarzy oraz pomruki zadowolenia.

Przepis, który poniżej podaję jest jedynie spolszczoną i haniebnie uproszczoną wersją oryginału. Zwłaszcza, że przygotowałam go z półproduktów. Ale jest to bardzo szybka wersja smacznego i sycącego dania, które można wyczarować w 20 minut, po powrocie z pracy i podać zgłodniałej rodzinie. Moje córeczki były zachwycone.

#### **Składniki:**

6 gotowych klusek na parze

powidła śliwkowe (u mnie domowe powidła śliwkowo-czekoladowe, na które przepis Wam już podałam)

zmielony w młynku mak niebieski wymieszany z cukrem pudrem

3 szklanki mleka

3 łyżki cukru

1 budyń waniliowy

Przygotowanie:

W kluskach za pomocą szpikulca wydrążyłam dziurę (robiąc tym samym w środku miejsce na powidła), następnie szprycą cukierniczą wstrzyknęłam je do środka.

Budyń przygotowałam wg instrukcji na opakowaniu, z tą tylko różnicą, że użyłam do tego 3 a nie 2 szklanki mleka i 3 łyżki cukru. Ma powstać raczej płynny, ale nie za rzadki sos waniliowy.

Ugotowałam wodę w garnku, umieściłam w nim sito do gotowania na parze. Nadziane kluchy umieściłam na sicie nad wrzątkiem i gotowałam 3-4 minuty.

Na talerz nalałam 1 chochelkę sosu waniliowego, na nim ułożyłam pampucha, czyli germknödla i posypałam obficie zmielonym makiem, wymieszanym z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Zamiast sosu waniliowego można kluchę poleać roztopionym masłem i obficie posypać słodkim makiem.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch