



**Kochdauer:**  
Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**  
gut machbar

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Erdäpfel, mehlig  
200 g Mehl  
50 g Erdäpfelstärke  
3 Stk. Eidotter  
Salz  
Muskat, gerieben  
100 g Butter  
120 g gemahlener Mohn  
Honig  
Staubzucker

#### Mein persönlicher Tipp

Zu den süßen Nudeln als Beilage schmeckt zum Beispiel Zwetschkenröster, Hollerröster oder Erdbeersauce.



**Monika Selinger**  
Seminarbäuerin im Bezirk Wels

### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: [Kursunterlage - Ran an die tolle Knolle](#)

## Mohnnudeln aus Erdäpfelteig



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

#### Erdäpfel-Grundteig

- Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen, noch heiß durch die Erdäpfelpresse auf ein Nudelbrett oder eine Arbeitsfläche drücken und salzen.
- Mit Mehl, Kartoffelstärke, 2-3 Eigelb und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Wenn der Teig zu weich ist, evtl. noch etwas Erdäpfelstärkemehl dazugeben.
- Hinweis: Teig aus lauwarmen Erdäpfeln wird zäh!!!

#### Weiterverarbeitung zu Schupfnudeln

- Den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einer 2 cm dicken Rolle formen, mit der Teigkarte kleine Stücke herunterstechen und diese zwischen den Handflächen zu Nudeln schupfen (Schupfnudeln) bzw. „wutzeln“.
- In kochendes Salzwasser geben und etwa 2 – 3 Minuten kochen lassen (bis die Nudeln an die Oberfläche kommen).
- Sofort mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in ein Sieb geben und kurz kalt abspülen, abtropfen lassen.

#### Weiterverarbeitung zu Mohnnudeln

- Butter in der Pfanne heiß werden lassen, Mohn hineingeben, leicht anrösten, mit ca. einem EL Honig ablöschen, Schupfnudeln hineingeben und dann im Mohn „wuzeln“.
- Auf Teller anrichten, mit etwas Staubzucker bestreuen.

#### Variante Nussnudeln oder Bröselnudeln

- Statt Mohn 120 g geriebene Nüsse oder Brösel in Butter rösten und mit Honig ablöschen.
- Auch Kürbiskernnudeln schmecken toll.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftscode für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

