



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

200 g	Makkaroni (Nudeln)
400 ml	Milch
Prisen	Salz
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Feinkristallzucker
120 g	gedörnte Zwetschken
40 g	Marzipan
2 EL	gemahlener Mohn
1 Msp.	Zimt, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Mohn kann durch geriebene Wal- bzw. Haselnüsse oder Kürbiskerne ersetzt werden. Anstelle von Zwetschken kann auch anderes Dörrobst wie z.B. Kletzenbirnen, Kirschen, Äpfel usw. verwendet werden.:

**Magdalena Mehringer**

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Köstliches aus Wok, Pfanne und  
Topf*

## Mohnnudeln mit Marzipan und Zwetschken

**Zubereitung**

- o In eine große Pfanne mit hohem Rand oder in einen weiten Topf Milch + 300 ml kaltes Wasser, 1 Prise Salz, Vanillezucker und 1 EL Zucker geben.
- o Die Pflaumen halbieren und hinzufügen.
- o Die Marzipanrohmasse in ganz kleine Stücke zupfen oder reiben und ebenfalls in den Topf geben.
- o Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann die Nudeln begeben und offen bei mittlerer Hitze kochen lassen bis die Nudeln weich sind und eine cremige Konsistenz entstanden ist.
- o Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.
- o Die Nudeln kosten. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
- o Die Zitronenschale zufügen.
- o Den gemahlener Mohn, Zimt und den restlichen Zucker mischen und über die Zwetschken-Nudeln streuen.