



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

Mohnnudeln mit Marzipan und Zwetschken



Foto: Andreas Schmolzmüller - Nicht zur freien Verwendung

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

Zubereitung

- 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.
- Die Pflaumen halbieren und hinzufügen.
- Die Marzipanrohmasse in ganz kleine Stücke zupfen oder reiben und ebenfalls in den Topf geben.
- 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.
- Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.
- Die Nudeln kosten. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
- Die Zitronenschale zufügen.
- Den gemahlener Mohn, Zimt und den restlichen Zucker mischen und über die Zwetschken-Nudeln streuen.

Quellen:



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