

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 300 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 500 g Mehl (glatt)
- 250 g Butter
- 2 EL Sauerrahm
- 2 Stk. Eier
- 20 g Frischhefe
- 0,5 TL Salz
- 400 g geriebener Graumohn
- 120 g Feinkristallzucker
- 0,5 EL Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 2 cl Rum (38 %)
- 125 ml Milch
- 80 g zerlassene Butter
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Die Fülle kann mit 1-2 EL Powidl verfeinert werden. Die Mohnzelten lassen sich perfekt einfrieren.



Michaela Langer-Weninger
Agrar-Landesrätin

Präsidiale Mohnzelten



Foto: Irmgard Ablinger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Für den Teig die gekochten, gepressten und ausgekühlten Erdäpfel mit Mehl, Butter, Sauerrahm, Eier, Germ und Salz zu einem Teig kneten und in 15 gleichgroße Stücke teilen.
- Für die Fülle Mohn, Zucker, Vanillezucker, Honig, Rum, Milch und Butter miteinander vermengen und für einige Stunden kaltstellen.
- Dann (mit dem Eisportionierer) 15 Kugeln formen.
- Die Teigstücke mit Mohnknödel füllen, die Ränder gut verschließen, flach drücken, auf ein Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Bei 180 Grad im Backrohr goldgelb backen.

Quellen:



LK OÖ Präsidentin Michaela Langer-



Weninger: *Privatrezept*