



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
62,5 ml	Sonnenblumenöl
4 Stk.	Eidotter
	Wasser
400 g	Buchweizenmehl
500 ml	Schlagobers
250 ml	Sauerrahm

Mein persönlicher Tipp

Serviert werden die Hadnkranznudeln traditioneller Weise mit Sauerkraut. Kinder lieben sie aber auch mit Apfelmus.:

Daniela Pecnik

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Polenta, Hadn und Sterz

Had'nkranznudeln

mit Sauerkraut oder Apfelmus

Zubereitung

Nudelteig:

- Weizenmehl, Salz, Sonnenblumenöl, Dotter und Wasser zu einem weichen Nudelteig verkneten (Wasser nach und nach dazu gießen bis Konsistenz passt).
- Nudelteig 30 min. rasten lassen.

Fülle:

- Hadnmehl lindern (unter schwacher Hitze langsam rösten), danach auskühlen lassen. Schlagobers, Sauerrahm und etwas Salz dazugeben und zu einem Brei verrühren.
- Nudelteig rund ausrollen, Hadnbrei aufstreichen und am Rand 2 cm frei lassen.
- In der Mitte ein Kreuz einschneiden und von innen nach außen einrollen, dabei entsteht ein Kranz.
- Mit einem Tafelmesser ca. 8 cm lange Stücke abschneiden. Nochmaliges andrücken ist normalerweise nicht notwendig.
- In Salzwasser, bei schwacher Hitze ca. 12 Minuten kochen und ½ cm breite Röllchen abschneiden.

Schrittbilder