

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Topfen  
140 g Mehl (glatt)  
1 Stk. Ei  
70 g zerlassene Butter  
Salz  
95 g gemahlener Mohn  
50 g Butter  
Staubzucker

**Mein persönlicher Tipp**

Mit Kompott, Fruchtmus oder einer Kugel Vanilleeis servieren.:

**Bettina Dietinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*

## Mohnnudeln aus Topfenteig

**Zubereitung**

- Aus Topfen, Mehl, Ei, etwas Salz und der zerlassenen Butter den Topfenteig ? wie im Grundrezept beschrieben ? zubereiten.
- Teig halbieren, Rollen formen und von diesen mit einer Teigkarte fingerdicke Stücke abstechen.
- Jedes Stück mit der Hand auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Nudeln „wuzeln“.
- Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen und dann bei kleiner Flamme 4-6 Minuten sanft köcheln lassen.
- Inzwischen in einer Pfanne 50 g Butter schmelzen, Mohn und Staubzucker nach Geschmack beigeben und bei niedriger Hitze kurz durchrösten.
- Die Nudeln abseihen bzw. mit einem Lochschöpfer herausheben, gut abtropfen lassen und in der Mohn-Butter-Zucker-Mischung wälzen.