



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

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

