



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

Mohnnudeln aus Topfenteig



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus
Omas Küche*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftscode für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

