

#### 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 begeben 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 Leispeisen aus  
Omas Küche*