



## **Mohnzelten**

Zutaten für den Teig (15 große oder 30 kleine Stück):

- 300 g mehlig-e Erdäpfel (KARTOFFELN)
- 200 g Schweineschmalz (es geht auch Butter)
- 500 g glattes Mehl
- 2 EL Sauerrahm
- 2 Eier
- 1/2 Würfel frische Germ (21 g) (HEFE)
- Prise Salz

### **Zutaten für die Fülle:**

- 300 g Graumohn gequetscht (am besten aus dem Waldviertel)
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 2 EL Powidl (PFLAUMENMUS)
- 30 ml Rum
- 190 ml Milch
- 60 g zerlassene Butter

### **Zubereitung:**

Zuerst bereitet man die Fülle zu:

Die Milch mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben umrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdäpfel in der Schale weichkochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse oder Flotte Lotte drücken.

Das Schmalz (sollte weich sein - Zimmertemperatur) und alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschließend für etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Das Backrohr auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig in fünfzehn (Original) oder dreißig (kleinere) gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln schleifen. (Mein Teig war so geschmeidig, dass ich kein Mehl benötigt habe) Jeweils eine Teigkugel flach drücken und die Mohnfülle darauf platzieren. (Ich habe 8 große und 15 kleine gemacht und die Mohnfülle dann entsprechend aufgeteilt)

Die Fülle mit dem Teig umhüllen und zu einem Knödel drehen.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Die gefüllten Teigkugeln mit der Naht nach unten drauflegen und etwas flach drücken.

Die Mohnzelten mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit einer Gabel ein Muster einstechen und im Backrohr (Mitte) etwa 20 Minuten goldbraun, auf Sicht, backen. (Ein Blech nach dem anderen)

Die Mohnzelten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Und nun bleibt nur mehr, gutes Gelingen und lasst sie euch auch so gut schmecken wie wir :-)

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen! Der Link darf gerne geteilt werden.**