



## **Mohnnudeln**

### ***Zutaten für den Kartoffelteig:***

- 500 g mehlig Kartoffeln
- ca. 120 g griffiges Weizenmehl AT Type 480 (DE type 405)
- 2 Eigelb
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Weiters:

- ca. 150 g Butter
- ca. 200 g Mohn gemahlen
- Staub-/Puderzucker zum bestreuen

### ***Zubereitung:***

Die ungeschälten Kartoffeln weichkochen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse auf ein Backpapier pressen und verteilen. Gut ausdampfen lassen, das dauert ca. 30 Minuten.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Dies aber bitte nicht allzu lange, da der Teig sonst zäh wird. Die Mehlmenge ist von der Beschaffenheit deiner Kartoffeln abhängig. Manche sind "wässriger" und brauchen mehr Mehl.

Der Teig muss nicht rasten und kann sofort weiterverarbeitet werden.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer dünnen Rolle formen, mit der Teigkarte Scheiben abstechen und diese mit der Hand zu Nudeln formen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Teignudeln einlegen. Vorsichtig umrühren, damit die Nudeln nicht am Boden kleben bleiben. Herd ausschalten und die Nudeln mehr ziehen lassen als kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mohn und Zucker beimengen und die Nudeln darin schwenken. Auf Teller anrichten, mit Staub-/Puderzucker bestreuen.

Mit Zwetschkenröster oder Apfelmus servieren.

Statt Mohn kann man auch geriebene Nüsse nehmen und damit "Nussnudeln" zubereiten.

Auch mit geriebenen Kürbiskernen schmecken sie himmlisch. Dazu solltest Du in den Teig noch zusätzlich 2 EL Grieß und 2 EL Kürbiskernöl geben. Mit Preiselbeeren oder Zwetschkenröster servieren. Mit einem Klecks geschlagenem Schlagobers und darüber Kürbiskernöl träufeln schmeckt auch fantastisch.

Gutes Gelingen wünscht Euch wieder eure Gudrun von Mödling.

[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.