

Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen
3	Eier
190 g	Mehl glatt
2 EL	Butterschmalz oder anderes Fett

Lungauer Topfennudln

Es ist ein typisches Bauernherbstrezept – die Lungauer Topfennudeln. Die sind nicht nur köstlich sondern auch ruck zuck fertig.

Anleitung

1. Dafür werden Topfen, Eier und Mehl miteinander gemischt.

2. Diese Mischung kommt jetzt Löffelweise ins heiße Fett. Von alles Seiten schön goldbraun ausbacken.

3. Danach gut abtropfen lassen und mit Staubzucker, Kompott oder Röster servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten