



Benötigte Zutaten

Für die Nudeln

400 g	Nudeln
250 g	Premium Topfen
200 ml	Premium Alpenmilch
2 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker oder Mark von 0.5 Vanilleschote
	Abrieb einer halben Bio-Zitrone
30 g	Premium Teebutter

Für die Mohnbutter

60 g	Premium Teebutter
4 - 5 EL	Mohn gemahlen
1 EL	Staubzucker

Preiselbeeren

Topfen Vanille Nudel mit Mohnbutter

Haben Sie noch Nudeln vom Vortag übrig? Dann haben wir das perfekte Rezept für Sie. Mohnnudeln mit feiner Vanille und cremigen Topfen sorgen für österreichische Gemütlichkeit. Ein süßer Klassiker, der Kindheitserinnerungen weckt und glücklich macht.

Anleitung

1. Die Nudel in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen.
2. Währenddessen den Topfen mit Milch, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb glatträumen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen. Die Topfen-Vanille-Mischung zugeben und bei niedriger Hitze sanft erwärmen, nicht kochen.
4. Die Nudel abseihen, direkt in die Pfanne geben und vorsichtig untergehoben. Falls nötig, sorgt etwas Nudelwasser für zusätzliche Cremigkeit.
5. Für die Mohnbutter die Butter zerlassen, gemahlene Mohn und Staubzucker einrühren und kurz aufschäumen lassen.
6. Zum Servieren die Topfen Vanille Nudeln mit Mohnbutter auf tiefen Tellern anrichten.

Tipp: Eine klassische Vanillesauce passt besonders gut dazu.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



cookingcatrin.at