



Benötigte Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlig)
125 g	Mehl griffig
30 g	Weizengrieß
2	Eigelb
	Salz
	Mohn
	Zucker
	Butter
	Staubzucker

Mohnwuzerl

Schnell, einfach und schmackhaft!

Anleitung

Erdäpfel kochen, schälen, im Rohr bei 150 Grad ungefähr zehn Minuten ausdämpfen lassen. Erdäpfel mit der Presse passieren, restliche Zutaten rasch unter die noch warme Erdäpfelmasse mischen. Teig 15 Minuten rasten lassen. Fingerdicke Rollen formen, portionieren und ca. vier bis fünf Zentimeter lange Nudeln zwischen den Handflächen wuzeln. Die Erdäpfelnudeln im leicht gesalzenen Wasser ca. 5 Minuten sieden lassen. Butter schmelzen und den Mohn und den Zucker untermischen. Die Nudeln abseihen und im Mohn-Zucker-Butter Gemisch wälzen, mit Staubzucker bestreuen und anrichten.

Beilagentipp: Apfelmus

Quelle: Salzburger Bäurinnen kochen/Löwenzahnverlag

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten