

Mohnnudeln

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kartoffelteig:

500 g gekochte, geschälte, mehlig
Kartoffeln
100 g glattes Mehl
50 g Weizengrieß
1 Prise Salz
50 g flüssige Butter
1 Dotter (Größe M)

Zum Wälzen:

1 EL Butter
100 g geriebener Mohn
80 g gesiebter Staubzucker

1 Kartoffelteig:

Für den Teig die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den übrigen Zutaten verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und zu Nudeln rollen.

2 Die Nudeln in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen, vorsichtig umrühren und ca. 5 Min. schwach köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

3 Die Butter erhitzen. Mohn mit Staubzucker vermischen, in der Butter anrösten und vom Herd nehmen. Die Nudeln aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und im Mohn-Zucker-Gemisch wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie die Mohnnudeln mit Apfelmus.